CORREIO DO POVO

CP de olho na política

Durante seus 130 anos, o **Correio do Povo** tem acompanhado de perto os fatos políticos do Rio Grande do Sul

Bacalhau na mesa

Confira uma receita de pataniscas, que é perfeita para reunir amigos ao redor de um bom petisco

O Brasil em Paris

O 27º Festival du Cinéma Brésilien celebra a força do nosso cinema e homenageia a atriz e diretora Dira Paes

ANO 130
Nº 216
PORTO ALEGRE, DOMINGO
4/5/2025

RS, SC: 6,00 | POA: 5,00



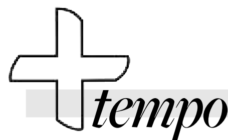
+DOMINGO

Porto Alegre, um ano depois

A enchente de maio de 2024 contada por quem viveu a aflição de ver a água dia a dia avançar sobre moradias e negócios e que agora rememora aquele período, por vezes com olhar otimista para o futuro e, em outros casos, com pesar



RICARDO GIUSTI



Domingo de sol tem calor à tarde

O sol aparece em todo o Rio Grande do Sul neste domingo com períodos de céu claro em parte do Estado. No decorrer do dia, especialmente da tarde para a noite, porém, nuvens altas do tipo cirrus devem ingressar no território gaúcho. O amanhecer é ameno ou pouco frio, conforme a localidade, e pode ter nevoeiro em alguns pontos, como no sul gaúcho. Já a tarde será quente para maio e faz calor em algumas regiões, como o oeste, noroeste, o centro do Estado, os vales e a Grande Porto Alegre.

PREVISÃO PARA
PORTO ALEGRE

DOMINGO	SEGUNDA
	
16° | 29°	14° | 29°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



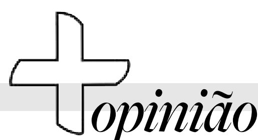
Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Foto: Ricardo Giusti | Texto: Paulo Mendes

Cicatrizes de uma tragédia

Um ano depois, muitos de nós ainda trazemos na alma as cicatrizes de uma tragédia anunciada. Todos sabíamos que um dia as águas revoltas iam deixar os leitos e enveredar sem trégua derrubando casas e sonhos. O que nunca imaginamos era a extensão desta catástrofe que devastou nosso Estado no ano passado. Hoje, olhamos para as imagens e teimamos em não acreditar. Homens, mulheres, crianças e velhos foram atingidos, pobres, ricos e remediados, indistintamente. Em Porto Alegre, José Hermeto, 73 anos, marceneiro, morava na Cidade Baixa, mas agora está residindo no bairro Camaquã. A marcenaria continua na Cidade Baixa. Hermeto aponta a marca que a água atingiu em seu estabelecimento. Tantos têm estremecimentos pelo corpo ao lembrar dos dias e noites de 2024, quando as horas demoravam uma eternidade para passar, o líquido barrento e putrefato da enchente grudava nas paredes e nas ruas e o mundo parecia que ia virar um mar de lama e tristeza. Um novo ano chegou, claro e límpido. E seco. Temos que recomeçar e exigir ações objetivas para que todo aquele pesadelo nunca mais se repita.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Enchente

Um ano após a enchente, o mundo da política se caracteriza, especialmente, por um jogo de empurra sobre as responsabilidades em relação ao que foi e que precisa ser feito.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Temporada difícil

Não está fácil a vida do Grêmio nesta temporada. E já não havia sido fácil a temporada passada. Hoje, a torcida está dividida entre a indignação e o susto.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:

 @correio_dopovo  CorreioDoPovo  correiodopovo  correiodopovoplay  (51) 99319-2245  Correio do Povo

A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:



bella+

REDESCOBRIR A CIDADE

Há 130 anos acompanhando a política do RS

Da Revolução de 1923, com a posse de Borges de Medeiros, passando pela eleição de Leonel Brizola, até os mais recentes fatos, o **Correio do Povo** tem realizado uma cobertura jornalística detalhada da política gaúcha

POR FLAVIA SIMÕES

REPRODUÇÃO / CP


Assembléa dos Representantes

Foi reconhecido e proclamado presidente do Estado, para o quinquennio 1923-28, o dr. A. A. Borges de Medeiros

Declararam-se suspeito para julgar o pleito o general Barreto Vianna e o dr. Ildefonso Collor

A sessão prolongou-se, pela noite, sendo o reconhecimento votado ás 2 horas da madrugada

Foram proferidos numerosos discursos

REPRODUÇÃO / CP


CORREIO DO POVO

Sob Intensas Manifestações Populares, o Sr. [Leonel] Brizola Assumiu o Govêrno do Rio Grande d[o Sul]

Propósito do novo Titular: observar a Constituição e respeitar as instituições

Esqueçam textos sucintos, a linguagem direta e o pouco espaço das páginas de jornais atuais. Há 130 anos, coberturas políticas não prezavam pelo famoso "lead" jornalístico (o quê, quando, onde e por quê) no primeiro parágrafo, tampouco no segundo. Não economizavam, também, nas palavras e pompas. Mas, desde então, se propunham a noticiar com imparcialidade momentos conflituosos da política gaúcha. Foi com essa proposta que o **Correio do Povo** nasceu, logo após a Revolta Federalista, entre 1893 e 1895. E foi assim que o jornal viria a cobrir, poucos anos depois, a Revolução de 1923.

O estopim para o conflito? A posse de Borges de Medeiros, em 25 de janeiro de 1923. Sob o título: "Foi conhecido e proclamado presidente de Estado, para o quinquênio de 1923-28, o dr. A. A. Borges de Medeiros", a página narra a sessão que reconduziu Borges ao governo (à época chamado de presidência), pela quinta vez consecutiva. E, em cinco das nove colunas da longa página de jornal, a reportagem narra os discursos dos parlamentares que alçaram o chimango ao posto novamente, descrevendo os acontecimentos da sessão parlamentar que sacramentou a decisão.

Na página seguinte, duas longas colunas, em letras garrafais, apontam para o artigo "Pró-Assis Brasil", exemplificando o que nos dias atuais chamamos de contraponto – ainda que pouco comum, visto que em posses usuais e democráticas não há o contraditório.

É com esse olhar e se valendo dos longos textos que o Correio do Povo fez a cobertura da posse de outros tantos governadores gaúchos desde 1895, principalmente daqueles que marcaram a história do Estado. Como Getúlio Vargas, em 1928. A posse do "presidente" de Estado, que viria a ser presidente do país, começou nos jornais antes mesmo do ato. O foco da matéria? As caravanas que chegavam para prestigiar o evento: políticos, jornalistas, empresários, produtores. A descrição de quem chegava tinha muito mais destaque do que as – quando ocorrem – citações de autoridades no pé da matéria de hoje. Mas, apesar dos 95 anos que separam a última cobertura de posse de governo para a que Getúlio foi levado ao poder, algumas semelhanças ficam, como o espaço dado a quem sai (neste caso, Borges de Medeiros) e para os secretários que atuarão no governo.

No dia seguinte à cerimônia, o jornal trazia, como hoje o faz, a notícia da solenidade, estampando em negrito a promessa de Getúlio de "ser fiel cumpridor dos deveres do meu cargo, em cujo exercício não faltarei jamais às inspirações do patriotismo, da lealdade e da honra". As letras miúdas e o dobro de colunas na página do jornal, apesar de distintas, seguem apresentando as afinidades com o dia a dia. Tanto na cobertura quanto no evento em si, seja pela descrição da transmissão de cargo, seja pelo público que até hoje lota o Palácio Piratini para acompanhar o evento.

Assim como as peculiaridades, que já aconteciam e vão seguir acontecendo na política: o vice, Dr. João Neves da Fontoura, não participou da solenidade, à época celebrada no edifício da Faculdade de Medicina da Ufrgs (Universidade Federal do Rio Grande do Sul). Estava doente.

Leonel Brizola não foi presidente do Rio Grande do Sul, tampouco do país – embora tenha tentado – mas foi um dos maiores nomes da política nacional e tornou o governo gaúcho símbolo de resistência durante a Campanha da Legalidade, que antecedeu a Ditadura Militar. Nas páginas do Correio do Povo, a reportagem que trata de sua posse, em 31 de janeiro de 1959, demonstra já no título o que viria a ser uma das marcas de Brizola: o apoio popular. "Sob intensas manifestações populares, o Sr. Leonel Brizola assumiu o governo do Rio Grande do Sul", diz o texto em letras garrafais.

Apesar disso, a mesma página que traz, na notícia da posse de Brizola, os sinais da importância que o político viria a ter no cenário nacional, demonstra também pouca relação com o jornalismo de hoje. Seja pelo posicionamento das notícias – a posse do governador não está na capa e, sim, na "contracapa", a última página do jornal, seja pela divisão da página com outras matérias, a exemplo de uma reportagem sobre o ministro da Economia. Ou, ainda, porque a notícia que traz o resultado da eleição para a presidência da Assembleia Legislativa tem, em seu pé, o indicativo de que o restante está na página '30a'. No meio do jornal. Agora, quando o lapso temporal diminui, o que resta é um jornalismo bem próximo ao que conhecemos hoje.

Na foto à esquerda, o destaque que o CP deu a Borges de Medeiros: 'Foi conhecido e proclamado presidente de Estado, para o quinquênio de 1923-28, o dr. A. A. Borges de Medeiros'.
À direita, reportagem que trata da posse de Brizola, em 1959: "Sob intensas manifestações populares, o Sr. Leonel Brizola assumiu o governo do Rio Grande do Sul'



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e veja outros momentos marcantes da política gaúcha contados nas páginas do Correio do Povo.

CRÉDITO DE **INVESTIMENTO**

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 2.000.000,00	R$ 5.166,00*
R$ 1.750.000,00	R$ 4.520,25*
R$ 1.500.000,00	R$ 3.874,50*
R$ 1.350.000,00	R$ 3.487,05*
R$ 1.200.000,00	R$ 3.099,66*
R$ 1.000.000,00	R$ 2.583,00*

240 meses*

SIMULE AGORA



Juntos para Investir.

HS consórcios

RICARDO GIUSTI



Mesmo tendo sofrido com enchente em Porto Alegre, o casal José Antônio Pereira da Silva e Maria Alice Neves Ramos decidiu não deixar a região da Ilha Grande dos Marinheiros

A enchente recontada por quem a viveu

Moradores de diversos bairros da Capital relatam as experiências dos primeiros dias de maio de 2024, quando as águas rapidamente invadiram Porto Alegre e completaram o maior desastre ambiental da história do Estado

POR RODRIGO THIEL

Entre o início de maio e meados de junho, a capital gaúcha viveu um período marcado pela dor e pela angústia, mas também repleto de solidariedade e união. Em muitos locais de Porto Alegre, a enchente histórica começou naqueles primeiros dias de maio de 2024 e segue até hoje, seja nos danos físicos, seja nos traumas emocionais que restam guardados na memória de quem presenciou, voluntariou-se, viveu ou sobreviveu à tragédia.

Dependendo da região de Porto Alegre, cada morador tem um relato de quando a cheia iniciou. Para quem estava no Centro Histórico, a água começou a subir na sexta-feira, dia 3 de maio. Para quem mora na Zona Norte, o desastre chegou no sábado, dia 4. Nas ilhas do Guaíba, moradores já estavam desalojados desde a quarta-feira, dia 1º de maio, enquanto o ápice da enchente ocorreu no domingo, dia 5 de maio, quando o Guaíba atingiu 5,37 metros, de acordo com o Serviço Geológico do Brasil (SGB), superando em 41 centímetros a cheia de 1941.

A chuva, no entanto, começou alguns dias antes, na tarde do sábado, dia 27 de abril. E seguiu por dias. Não apenas em Porto Alegre, mas também em cidades do interior do RS. No domingo, algumas delas já sofriam com os impactos de inundações repentinas e deslizamentos de terra. De acordo com o Instituto de Pesquisas Hidráulicas (IPH) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), entre o início de abril de 2024 e o pico da cheia, o RS teve uma chuva acumulada de 652 milímetros, ou seja, 60 milímetros a mais que no mesmo período anterior à cheia histórica de 1941.

Ao longo dos dias subsequentes, o dilúvio devastou o Vale do Taquari e seguiu até a Região Metropolitana. A linha do tempo a seguir é um retrato falado dos eventos que os moradores de diversas regiões de Porto Alegre vivenciaram entre os dias 1º e 6 de maio. Salvamento por barco, voluntariado em resgates e até famílias morando em catamarã são apenas alguns dos fragmentos de uma infinidade de histórias que ficarão para sempre marcadas na vida dos gaúchos.

DIA 1º E 2 DE MAIO ÁGUA A CAMINHO

Dois dias antes de invadir o Centro Histórico, a enchente já causava preocupações nos moradores de áreas fora da cobertura do sistema de proteção contra cheias da Capital. Nas ilhas, veículos da Defesa Civil Municipal circulavam para informar à população sobre mais um evento climático com potenciais transtornos para a região – o terceiro desde setembro de 2023. Junto a eles, figuras conhecidas em cada uma das ilhas ajudavam nos avisos.

Entre eles estava o pescador William Viega, o Maninho, morador da Ilha da Pintada. Ele conta que, após ajudar na disseminação do alerta, precisou sair de casa às pressas, pois a água já estava se aproximando de onde morava, na avenida Presidente Vargas. “Começamos a tirar as pessoas daqui e levar lá para o centro da Ilha. Fiz igual à maioria das pessoas: levantei tudo com paletes, mais alto que em 2015. Mas passou igual. Ninguém esperava aquilo”, relembrou.

Desde esse momento, mesmo longe de casa, Maninho colocou seu barco de pesca à disposição e iniciou os trabalhos de resgate, inicialmente de pessoas, mas também de animais, no bairro Arquipélago e também em Eldorado do Sul. “Perdi o senso de dia e horário. Foram praticamente 30 dias diretos atuando nos resgates. Acredito que, só em animais, foram mais de 1,2 mil salvamentos no meu barco”, completou.

A percepção de que a água estava avançando sobre a região também foi sentida em outros bairros de Porto Alegre. Na Cidade Baixa, a advogada e síndica do prédio onde mora, na rua Baronesa do Gravataí, Sabrina Dutra, deixou seus dois cães na casa de sua mãe, já temendo alagamentos na região. “Começou a acumular água na rua em alguns bairros perto daqui, como no Praia de Belas, e já ficamos em alerta. Só foi chegar dias depois, mas desde então, eu e meus vizinhos não conseguíamos mais dormir direito”, lembrou.

Já na véspera do início da inundação no Centro Histórico, em Porto Alegre, a rotina ainda era de apreensão e incertezas. Moradores da Ilha Grande dos Marinheiros, o aposentado José Antônio Pereira da Silva e a esposa Maria Alice Neves Ramos passaram o dia acompanhando o nível da inundação na rua Nossa Senhora Aparecida, que já se aproximava do acesso da garagem de casa. Incrédulos do que estava por vir, decidiram seguir no local. Mas tudo mudou poucas horas depois.

DIA 3 DE MAIO
DILÚVIO CHEGA À CAPITAL

Era por volta das 1h30min quando José Antônio recebe a ligação do genro, que também mora na ilha, convocando o casal para sair urgentemente da casa. A residência, mesmo que mais alta em comparação com o nível da rua, já estava alagada. Ao sair da cama e tentar pisar no chão, sentiu uma lâmina de água. "Logo veio meu genro de barco aqui nos buscar. Não demorou muito e a água já tinha atingido quase 1 metro de altura dentro de casa. Quando saímos daqui, parecia uma cena de terror. A água vinha de uma maneira que era como se eu estivesse dentro do mar, com muita correnteza e ondas cada vez maiores", falou o aposentado. Dali, ele, a esposa e a cachorrinha foram para a casa do genro que, segundo eles, é uma das mais altas da ilha.

O cenário da madrugada no bairro Arquipélago logo chegaria a outras regiões de Porto Alegre. No Guarujá e em Ipanema, o Guaíba começou a transbordar por volta das 5h. Pouco mais de uma hora depois, a água já passava pelas comportas do Muro da Mauá e encobria a Orla do Guaíba. No Centro Histórico, um dos primeiros locais a alagar foi a Estação Rodoviária, principalmente nas bancas que ficam no subsolo.

Eram cerca de 6h30min quando o empresário argentino Fernando Bugalo, proprietário de duas lojas na rodoviária, foi acordado por seus funcionários informando que os estabelecimentos estavam sendo inundados. O relato dos colaboradores era de que "parecia um tsunami vindo dos bueiros". Assim que ficou sabendo, tentou ir até o local, mas já não era mais possível chegar à estação.



RICARDO GIUSTI

O empresário argentino Fernando Bugalo, proprietário de duas lojas na rodoviária, conta que, no dia 3, foi acordado por seus funcionários informando que os estabelecimentos estavam sendo inundados. O relato era que 'parecia um tsunami vindo dos bueiros'

"Ainda no dia 3, a água subiu muito rápido e já não conseguimos entrar. Avançou tanto que não deu tempo de fazer nada a não ser fechar e sair correndo", recordou o empresário. Nas horas seguintes, a água seguiu avançando, seguindo pela avenida Júlio de Castilhos em direção ao Mercado Público. A inundação foi percebida por diversas pessoas que trabalham na região, entre elas, o empresário Giácomo Severino Neto, que possui uma ótica na rua Voluntários da Pátria.

"Durante a manhã, quando a água começou a subir na rua Vigário José Inácio, o pessoal começou a gritar e alertar. Daqui, olhamos e pensamos que não ia chegar. Talvez entrasse um pouco só", relatou o empresário, que continuou atendendo normalmente até o início da tarde. Neste período, a água seguiu avançando no Centro Histórico, obrigando a remoção de alguns moradores com barcos, além do fechamento do perímetro do bairro e do desligamento da energia elétrica.

Ao ver como a situação piorava a cada instante, com a água já submergindo a calçada em frente à sua loja, o empresário decidiu, por volta das 15h, fechar o estabelecimento comercial. "Cada vez a catástrofe ia ficando pior, com a cheia aumentando. Deixamos tudo levantado cerca de meio metro, pois era o que a gente imaginava que ia acontecer. Então fechamos e fomos embora. Mas chegou a um ponto em que a água atingiu 1,5 metro dentro da loja", completou Giácomo, que comprou um macacão de pesca, também conhecido como jardineira, e retornou alguns dias depois para ver como estava o estabelecimento. Para dentro da loja, ele só voltou no final de maio.

Outros bairros também apresentaram transtornos por conta do avanço da água que vinha de bueiros. No Menino Deus, a aposentada Solange Lima lembra que estava em um salão de beleza quando recebeu no celular a informação do mapa do IPH da Ufrgs de que a rua onde mora seria atingida pela cheia. Foi convencida pelos filhos a se preparar para uma possível evacuação.

"Eu arrumei uma mala, peguei documentos e coloquei algumas coisas importantes para a parte alta. Fiquei observando pela janela a água avançar. Por volta das 16h, começou a inundar a rua e pedi para o meu genro me buscar. A água já estava na canela." Ela foi levada para a casa da filha, também no bairro Menino Deus.

O outro filho dela, o empresário Tiago Schabbach, ao receber o mesmo mapa do IPH, foi até a casa onde mora com os pais para retirar o veículo da família da garagem e levar para um local seguro. Escoteiro do mar e com grande experiência em navegação, ele começou na sexta-feira a organizar, junto a um grupo de amigos, os equipamentos necessários para uma possível ajuda em resgates na Região Metropolitana.

Se para alguns bairros o dia já era marcado pelo desespero de evacuar a casa, no bairro Sarandi, a família do motorista de ônibus Cláudio Mendonça Teixeira celebrava a conclusão da instalação da tão sonhada piscina da casa, cerca de duas quadras do dique.

Com pulos, mergulhos e uma água limpa, a estrutura foi a alegria da casa na tarde daquele fatídico dia. Mal sabia a família que, no dia seguinte, a água os obrigaria a deixar o local. O drama, para eles, começou ainda na tarde, quando o dique extravasou.

Ainda na sexta-feira, outro marco da cheia em Porto Alegre foi o rompimento da comporta 14, localizada nas proximidades do túnel metroviário, no entroncamento das avenidas Castelo Branco, Sertório e rua Voluntários da Pátria. Com isso, a água começou a avançar também na Zona Norte e no 4º Distrito. Por ser o início de um novo mês, a aposentada Vânia Lúcia Fabian, moradora do Humaitá, havia saído de casa por volta das 15h para pagar as contas de consumo.

Ao chegar às agências bancárias e lotéricas da região da avenida Sertório, estranhou ver parte dos estabelecimentos já fechados. Ao fundo, percebeu a movimentação dos agentes da Empresa Pública de Transporte e Circulação de Porto Alegre (EPTC) alertando sobre o rompimento da comporta e o avanço da cheia. "Eles falavam para não ir para lá (Sertório), pois a água já estava avançando. Ao voltar para casa caminhando, vi que, poucos minutos depois, o alagamento já estava na Farrapos", afirmou.

No caminho para a casa, que fica nos arredores da Arena do Grêmio, Vânia ainda passou no mercado para comprar alguns alimentos. Como já havia alguns pontos de alagamento no bairro Humaitá, precisou voltar pela avenida A. J. Renner. "Foi quando me avisaram pela primeira vez que era para eu arrumar minhas coisas e ir para um abrigo. Mas, no final da tarde, fui até outro ponto do bairro para ajudar algumas famílias a saírem de casa. Já tinha água acima do meu tornozelo", disse.

A situação só viria a piorar. Ainda durante o final da tarde, com ajuda de tijolos e cadeiras, ela ergueu alguns móveis dentro de casa, mesmo com a água ainda distante de onde mora. Por volta das 21h, Vânia conta que decidiu tentar dormir. Poucas horas depois, por volta das 23h30min, ela acordou repentinamente. A água já havia invadido sua casa e, naquele momento, estava cerca de 20 centímetros acima do piso do quarto.

"Fui colocar a mão no chão e já tinha água. Meus calçados estavam boiando. Peguei o que deu e levei para o segundo andar da casa. Não consegui dormir mais depois disso. Apavorei-me com a situação, mas não quis ligar para ninguém", completou a idosa. Entretanto, a hora de evacuar o bairro não demoraria a chegar.

DIA 4 DE MAIO
PORTO ALEGRE EMBAIXO D'ÁGUA

Depois de passar a madrugada acordada e ilhada no segundo andar da casa, Vânia Lúcia Fabian decide sair de qualquer maneira do bairro Humaitá. Por volta das 5h, começa a arrumar uma sacola com documentos, roupas e carregador do celular. Antes, liga para uma filha que mora em São Paulo. Além dela, conversou com a neta, deu a ideia de ir para a Arena do Grêmio ou para as rodovias federais.

"Quando eu desci a escada para ir embora, a água já estava acima do meu joelho. Fiquei com muito medo de tomar choque por conta da fiação, mas saí costeando as paredes das casas. Pela rua estava ainda mais fundo, por isso fui pela calçada, mas fui com muita calma, arrastando os pés, para tentar sentir se não tinha uma pedra ou buraco no caminho. A água me empurrava para os lados. Muitos outros moradores também estavam fazendo o mesmo. Tinha até pessoas saindo em cima de colchões e em caixa d'água", recordou.

Quando ela chegou nas proximidades da alça de acesso da BR 448, a água já atingia seu tronco e também encobria as muretas da rodovia. "Não tinha sequer como tentar pular. Tive que fazer toda a volta para chegar à rodovia. Alguns moradores que já haviam saído voltaram para me ajudar a atravessar. Cheguei ao viaduto, já eram quase 7h e ficamos ali por mais um tempo", afirmou.

Mais algumas horas se passaram até a chegada do veículo que retiraria ela e outros moradores daquela situação. "Eu liguei para alguns conhecidos da torcida do Grêmio que frequentam a região em dia de jogo e, logo depois, chegaram três caminhões do Exército. Eram por volta das 10h quando saímos dali. E a água não parava de subir", falou Vânia.

Entretanto, o drama não terminou ali. Ela lembra que o trajeto entre a BR 448 e o abrigo no Grêmio Náutico União demorou quase 4h. "Ficamos quase uma hora fazendo volta na Arena para tentar sair pela A. J. Renner. O caminhão ia recolhendo gente nos viadutos. Era gente, cachorro, gato, gaiola de passarinho. Foi um desespero. As pessoas não falavam nada, só pediam socorro."

Ainda na madrugada de sábado, aflito com as informações sobre a possível cheia, o morador do Sarandi, Cláudio Teixeira, conta que teve dificuldades para dormir e que, por volta das 8h, decidiu ir até o mercado onde trabalhava na época. A esposa dele, Grécia Teixeira, decidiu ficar em casa com os dois filhos do casal e percebeu a passagem de agentes de segurança ordenando que os moradores evacuassem a região.

Ao voltar para casa, Cláudio e Grécia começaram a subir com os móveis para o segundo andar da casa e perceberam o avanço da água na rua. "Foi tudo muito rápido. Deixamos só algumas coisas mais pesadas no andar de baixo. Minha esposa e meus filhos conseguiram sair de caminhonete por volta das 10h de sábado. Eu decidi ficar, pois não acreditei que a água ia subir tanto", afirmou o motorista.

Além de Cláudio, um irmão ficou no segundo andar da casa o acompanhando, além da cadela da família e um periquito. "Perto do meio-dia, eu voltei até o mercado, onde tinha deixado o carro, para levantar mais algumas coisas e levar o veículo até as proximidades da avenida Assis Brasil. Quando voltei para casa, a água já estava no peito. Não tinha mais como sair", complementou.

O caos estava cada vez mais tomando conta. Naquele momento, o ponto mais crítico da cidade eram os bairros Humaitá e Sarandi, de acordo com o prefeito Sebastião Melo. A avenida Farrapos havia se tornado um corredor humanitário, com milhares de moradores utilizando a via para o êxodo da região. Os resgates se intensificaram, com a ajuda inclusive de blindados do Exército no Sarandi e no Humaitá. Ao longo do dia, o Guaíba atingiu o nível de 5,22 metros.

Mas o drama não atingia apenas a Zona Norte. No bairro Cidade Baixa, em meio ao avanço das inundações, a advogada e síndica Sabrina Dutra, junto a outros vizinhos, começou a convencer outros moradores do prédio, principalmente pessoas idosas, a buscar refúgio na casa de familiares em outras regiões da Capital. "Estávamos desde quarta-feira só observando, mas a água chegou no sábado. Ela já estava atingindo as calçadas da rua. Tanto no sábado como no domingo, a situação ficou igual e seguíamos de vigília aqui na frente do prédio", lembrou. Além dela, outros poucos moradores decidiram ficar no local para cuidar dos imóveis que haviam sido evacuados.

DIA 5 DE MAIO
O DRAMA CONTINUA

As primeiras horas de domingo mal haviam passado quando a situação no bairro Sarandi piorou. A casa na qual a sogra residia, no mesmo terreno, já estava submersa pela água, com apenas parte do telhado para fora. Para Cláudio Teixeira, só restava buscar uma forma de ser resgatado junto de seu irmão e os animais da família. Foi quando, por volta de 1h, eles viram uma lancha do Corpo de Bombeiros Militares do RS (CBMRS) passar pelo local. "Mas a grade do portão ainda estava para fora da água e eles falavam que o barco não passaria por ali. A única forma seria se nadássemos até lá, mas eu não sei nadar. Então, o rapaz dos bombeiros falou para esperarmos um pouco mais, até a água subir o suficiente. Foi quando conseguimos sair daqui, de barco", relatou.

Para isso, Cláudio, o irmão e a cadela Fiona precisaram pular a sacada do segundo andar da casa e atravessar o telhado do imóvel onde morava a sogra até chegar à embarcação. "Fomos caminhando, com muito cuidado para não quebrar nada e não cair. Depois de atravessar, ainda demoramos mais uma meia hora até conseguir subir no barco, pois não tinha firmeza suficiente e tinha muitos fios dos postes para esquivar. Foi quando subi no barco e andamos pelo bairro que senti a proporção do estrago."

Eles foram levados até as proximidades da avenida Assis Brasil, onde ocorriam os desembarques dos resgates. Após, encontrou-se com o restante da família, que estava no apartamento de um familiar, também no Sarandi. Antes de sair, Cláudio deixou o periquito Kiko na gaiola onde vive em cima de uma mesa no segundo andar da casa. Achando que a situação seria resolvida em breve, Cláudio deixou alimento suficiente para alguns dias para o pássaro. Eles só voltaram para casa no início de junho.

Ainda na madrugada do dia 5, o empresário e morador do Menino Deus Tiago Schabbach recebe o chamado das forças de segurança convocando seu grupo de escoteiros para ajudar nos resgates, principalmente no bairro Humaitá e em Canoas. A partir deste momento, ele conta ter perdido a noção de tempo, tendo atuado incessantemente nos salvamentos.

Pelos cálculos do grupo, os barcos colocados à disposição nos próximos 20 dias ajudaram no resgate de mais de 2 mil pessoas, além de animais e pertences pessoais. "Estávamos com três barcos grandes. Em Canoas, nossa embarcação era uma das mais fortes, pois acessava lugares que os outros barcos menores não entravam. Então, ela ficou do início ao fim resgatando. Eu já não sabia se era dia ou noite", lembrou.

A atuação voluntária em resgates também movimentou os dias da enchente para o pescador da Ilha da Pintada William Viega, o Maninho. Assim como Schabbach, ele foi de vítima a herói na catástrofe, levando moradores e animais até a orla do Guaíba. No domingo, uma das poucas memórias que ele tem é de passar por perto de onde ficava sua casa e tentar virar o rosto para não assistir à cena de destruição. "Sobrou muito pouco da minha casa. Um fogão a lenha, a peça onde ficava o banheiro, uma máquina fotográfica digital e um edredom do Grêmio. Mas as coisas a gente adquire de novo. Naquele momento, só pensava em partir para os resgates de pessoas e animais e abastecer quem ficava com comida, tanto nas ilhas como em Eldorado do Sul."

RICARDO GIUSTI



RICARDO GIUSTI



Na foto de cima, Vânia Lúcia Fabian, que conta ter ficado acolhida de abrigo em abrigo até o final de junho e, neste período, também trabalhou como voluntária. Abaixo, a família de Cláudio Mendonça Teixeira, que conseguiu recuperar a casa onde mora. Entretanto, o imóvel que estava sem uso na parte da frente do terreno ainda carrega as marcas da cheia

DIA 6 DE MAIO ALAGAMENTOS REPENTINOS

Com extravasamento de dique e rompimento de comporta na Zona Norte, a cheia avançou sobre bairros da região Central de Porto Alegre após a falta de luz em casas de bomba. Depois de ficar noites sem dormir para monitorar o avanço da água, a advogada e síndica na rua Baronesa do Gravataí, Sabrina Dutra, viu seu apartamento ser inundado através da canalização subterrânea. Os transtornos se intensificaram por volta das 7h de segunda-feira, dia 6 de maio.

"No domingo, a água já tinha atingido os pátios por dentro. Mas a cena que mais dói para mim é ver a água brotando do chão do meu apartamento. Eu comecei a olhar para todos os lados e, de onde era possível, vinha água. Em cerca de cinco minutos, já estava tudo alagado. Fiquei na função de chamar outros moradores e desligar o disjuntor do prédio. Quando vi, a água já estava na minha cintura."

Com o aumento da cheia, ela chegou a buscar refúgio nos andares superiores do prédio, mas, com o não funcionamento da casa de bombas da região, a única alternativa foi evacuar o local. Por volta das 11h, ela e outros moradores mais jovens finalizaram a remoção, em barcos, de pessoas com mobilidade reduzida e animais, antes de partir em retirada caminhando.

"A água subiu repentinamente. No início da manhã, tinha uma lâmina de água. Horas depois, já estava na cintura. Como não tinha bote para todos, fomos dando prioridade para quem tinha animais e para os idosos. Eu saí do jeito que deu. Não tive tempo de entrar em desespero, pois tinha que resolver a minha situação e a do prédio", completou.

O alagamento repentino também fez a aposentada Solange Lima, moradora do Menino Deus, sair às pressas da casa da filha, onde estava desde o dia 3. Ao ver a água se aproximar, eles arrumaram as coisas e foram em direção ao Litoral Norte, atendendo o pedido feito um dia antes pelo prefeito Melo. "Na segunda-feira, a água chegou ao portão do prédio. Então, fomos para a praia e ficamos praticamente um mês lá. Vim brevemente no final de maio e fiquei apavorada com o que vi."

DEPOIS DO DIA 7 RESGATES E VOLUNTARIADO

Passados os dias de pico da enchente histórica, o relato de quem presenciou a tragédia é similar: dias e dias buscando refúgio em entidades sociais ou casas de familiares, além de ajudar com trabalho nos resgates e abrigos. Um destes casos é de Vânia Fabian, moradora do Humaitá. Vítima do desastre, ela decide não apenas ser atendida nos espaços onde recebia ajuda, mas também atuar como voluntária.

Passando por espaços como o Grêmio Náutico União e Jardim Botânico, em Porto Alegre, e pela Ulbra, em Canoas, ela ajudou na limpeza de banheiros, distribuição de alimentos e mais. "Quando eu chegava nos abrigos, parecia um campo de concentração. Aqueles colchões enfileirados, um do lado do outro." Entre as diversas funções, lembra de ter recolhido lixo, varrido o piso, dividido o papel higiênico em porções para todos e distribuído marmitas.

De abrigo em abrigo, Vânia conta que ficou acolhida até o final de junho. "Em um dos lugares que fui, onde ficavam umas 600 pessoas em um pavilhão, ajudei na distribuição dos alimentos para os acolhidos, mas comecei a cair. Era gente usando droga, abusos. Lá eu perdi meu senso de humor. Acabei indo para outro local, mas seguia ajudando. Eu saía de dia para fazer voluntariado e só voltava de noite para dormir."

Outra situação que ainda perdurou dias foi a do periquito Kiko, da família do morador do bairro Sarandi Cláudio Teixeira. Quando ele saiu, no domingo, dia 5, ele deixou o pássaro no segundo andar da casa com alimento suficiente para alguns dias, mas não imaginava que a cheia se estenderia tanto. Com o fim das operações de resgate de barco, ele pediu ajuda a um homem com um jet ski, para que fosse até a sua casa e verificasse se o animal ainda estava vivo. "Achei que ele nem ia achar minha casa para poder pegar o passarinho. Pensei até que o Kiko havia morrido de fome. Mas quando vi aquela cena do rapaz caminhando com a gaiola na mão, me emocionei. Ele estava todo sujo, mas ficou cantando como se estivesse me procurando", contou Cláudio, que tem o animal na família há mais de 5 anos.

APÓS A CHEIA LIDANDO COM OS TRAUMAS

Em alguns lugares, a inundação secou de forma mais rápida. Em outros, a água demorou mais para tornar a região novamente habitável. Apesar disso, passado um ano da tragédia, as marcas físicas e invisíveis seguem presentes nos lares e nas memórias dos moradores de Porto Alegre. A vida tem voltado à normalidade – mesmo nunca mais sendo a mesma – para muitos deles. Os empresários do Centro Histórico Fernando Bugalo e Giácomo Severino Neto, apesar de terem gastos consideráveis, conseguiram recuperar seus espaços de trabalho.

Já nas casas dos atingidos, a situação varia bastante. Moradores do bairro Sarandi, Cláudio e Grécia Teixeira recuperaram o primeiro andar da casa. Entretanto, o imóvel que estava sem uso na parte da frente do terreno ainda carrega as marcas da cheia, com escombros de madeira, móveis e equipamentos eletrônicos destruídos. "Antes, nós fazíamos planos. Agora, não fazemos mais. Até porque não temos dinheiro para mexer aqui. O que conseguimos foi para a nossa casa", reforçou Cláudio.

Na Cidade Baixa, a advogada Sabrina Dutra conta que só conseguiu voltar a viver no seu apartamento térreo em novembro de 2024. Entretanto, ainda não se sente confortável no lugar que chamava de casa. "Meu lar foi embora na enchente. A minha casa já não é mais a minha casa. Eu só moro aqui agora. Não acho que vai acontecer de novo, mas não adianta, o trauma fica. Eu gosto muito daqui, mas, ao mesmo tempo, eu não me sinto mais à vontade na minha casa", lamentou.

No bairro Arquipélago, a escolha sobre viver ou não na região varia de acordo com o objetivo de vida de cada família. O pescador William Viega, o Maninho, mora agora de aluguel social em outra casa na Ilha da Pintada. Entretanto, está aguardando a sua vez no programa Compra Assistida para ir embora de Porto Alegre. "Depois a gente vê para onde vai. Só quero escolher um lugar que dê para pescar, talvez no Litoral Norte, perto das lagoas", sonhou o pescador.

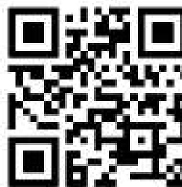
Já na Ilha Grande dos Marinheiros, depois de passarem dias sobrevivendo em um catamarã, a família do aposentado José Antônio Pereira da Silva, que reside há mais de 30 anos no local, decidiu não deixar a região. Para isso, ele terminou de construir em abril um anexo da casa. Trata-se de uma construção de madeira com cerca de 5 metros de altura. O local, ainda sem mobiliário, servirá como refúgio em caso de novas cheias, segundo o morador.

"Minha esposa nasceu aqui, nossos filhos nasceram aqui, netos também. A família toda é daqui. A nossa casa para uso diário é a de baixo, que já utilizamos. Só deu para colocar o essencial nela desde então. Aqui em cima é o nosso plano B. Vamos usar em caso de emergência. A enchente mudou a minha concepção de vida e sobre o que é essencial. Foi uma lição para vermos que não somos nada. Estamos apenas ocupando estes espaços, mas a natureza que é dona de tudo."

RICARDO GIUSTI



William Viega mora atualmente de aluguel social em outra casa na Ilha da Pintada. Ele está aguardando a sua vez no programa Compra Assistida para ir embora de Porto Alegre. O pescador sonha em poder continuar na profissão em outro lugar, talvez no Litoral Norte do Rio Grande do Sul



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e conheça outras histórias, com mais imagens, sobre pessoas que passaram pela maior catástrofe ambiental do Rio Grande do Sul.

+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Vinho da semana

PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIOR DOC 2017 MICHELE SATTA



REPRODUÇÃO / CP

■ É um supertoscano autoral produzido apenas com uvas próprias por um dos pioneiros de Bolgheri, combina Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese em um corte único, equilibrando caráter internacional com alma italiana. Fermentação espontânea, mínima intervenção e excelente potencial de guarda. A safra 2017 resultou em um vinho intenso e generoso, com notas de amora, cereja seca, especiarias tostadas e toques de chocolate amargo. Os taninos são macios e integrados, conferindo estrutura e elegância.

Super Toscanos

Os chamados Super Toscanos nasceram como uma revolução silenciosa na Itália. Produtores ousados da região da Toscana — no centro-oeste do país, entre Florença, Siena, Bolgheri e Montalcino — desafiaram as regras das denominações DOC e DOCG a partir da década de 1970. Em vez de seguir normas engessadas, buscaram liberdade criativa, mesclando uvas francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah à tradicional Sangiovese. O resultado? Vinhos de personalidade marcante, estrutura robusta, elegância aromática e grande capacidade de guarda. O termo "Super Toscano", embora não oficial, passou a representar essa elite que une inovação, *terroir* e excelência — muitas vezes superando os grandes Bordeaux em prestígio e preço.

Em abril, um grupo seleto de apreciadores se reuniu na Casa Vivá, em Porto Alegre, para uma degustação dedicada aos ícones dessa linhagem. Foram abertos rótulos como Tignanello, Ornellaia, Luce, Piastraia Michele Satta, Testamatta e o raro Stella di Campalto. Cada taça revelou camadas de história, *terroir* e vanguarda, provando que os Super Toscanos, mais do que estilo, são uma filosofia.

Entre os degustados, destacaram-se rótulos como o Tignanello, primeiro da Toscana a unir Sangiovese com uvas internacionais, um marco da vinícola Antinori e símbolo da revolução dos Super Toscanos. O Ornellaia, elaborado em Bolgheri, trouxe sua habitual sofisticação e profundidade, com corte elegante dominado por Cabernet Sauvignon. Já o Luce, fruto da parceria entre as famílias Frescobaldi e Mondavi, impressionou pelo equilíbrio entre Merlot e Sangiovese, resultando em um vinho de textura aveludada e personalidade contemporânea. O Testamatta, projeto de Bibi Graetz, foi um dos destaques do painel às cegas entre os clássicos, com sua expressão pura da Sangiovese, vibrante e artística, fiel ao *terroir* da costa toscana. Embora não tenham sido degustados no evento, Solaia e Sassicaia completam o panteão dos Super Toscanos clássicos, sendo referências em qualquer discussão sobre a elite do vinho italiano.

Mas é entre os novos expoentes que se percebe uma transformação mais sensível. A vinícola Stella di Campalto, conduzida por Stella em Montalcino, trabalha com cultivo biodinâmico e mínima intervenção, gerando vinhos puros, vibrantes e profundos. Seu Brunello — mesmo não sendo tecnicamente um Super Toscano — representa esse espírito livre e visionário.

Outro nome em ascensão é Michele Satta, produtor da costa toscana, em Bolgheri. Seu vinho Piastraia, corte de Syrah, Merlot, Cabernet e Sangiovese, une precisão moderna com alma mediterrânea. Satta, que já participou do time da Ornellaia, traz à sua vinícola a expertise adquirida junto aos grandes, porém, com um toque autoral, intuitivo e voltado à expressão máxima do *terroir*.

A degustação na Casa Vivá foi um tributo à coragem dos produtores que redefiniram a Toscana. Clássicos e contemporâneos mostraram que os Super Toscanos seguem em constante evolução.

ANDREIA GENTILINI / ESPECIAL / CP



Os Super Toscanos têm personalidade marcante, estrutura robusta, elegância aromática e grande capacidade de guarda

Dicas | Provei e Amei

A lista da semana compreende clássicos e contemporâneos produtores de Super Toscanos para contemplar uma seleção diferenciada da região.

- ■ Stella di Campalto Choltempo Fiorello Toscana IGT
- ■ Testamatta 2019, de Bibi Graetz
- ■ Tignanello 2021, da Marchesi Antinori
- ■ Luce 2021, da Tenuta Luce
- ■ Ornellaia 2021, da Tenuta dell'Ornellaia



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Roberto Alves

Receita para um almoço de domingo

Olá, amigos e cozinheiros! Qual é a melhor receita? Esta é uma das perguntas mais sem resposta que eu conheço. Mas, para responder, é possível dizer que é aquela que está guardada dentro de você mesmo, com a certeza de harmonizar perfeitamente com o dia, a data, o local e o material disponível na sua cozinha. Assim fica mais fácil agradar a quem você gosta.

Hoje o nosso tema é uma receita para lá de especial, uma tainha recheada e assada no forno. Bem caseira e que traz conforto, para um grande almoço de domingo. Bom proveito e vida saudável! Para falar conosco, use o nosso e-mail roberto@profesta.com.br.

FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

Minha versão para um clássico



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

Cada receita tem uma história, mas gosto de dar a elas um toque pessoal, algo que transforme o clássico sem perder sua essência, um clássico à minha maneira.

Sempre gostei da ideia de reunir amigos ao redor de um bom petisco, mas queria algo que fosse além da tradição, algo com a minha assinatura.

A primeira vez que fiz pataniscas, segui a receita tradicional, mas senti que podia deixá-las mais leves, com um sabor mais equilibrado. Então, comecei a testar. Ajustei a proporção de líquidos na massa, combinando água e leite para dar mais maciez. Escolhi pimenta branca para um calor sutil e cortei a cebola e o alho bem fininhos para que se incorporassem melhor. A salsa, que para mim é essencial, entra generosa, trazendo frescor ao bacalhau salgado. E, claro, a fritura precisa ser exata: óleo quente na medida certa para garantir pataniscas crocantes por fora e macias por dentro, sem pesarem.

Hoje, essa é a minha versão deste clássico, servido nos tradicionais botequins portugueses. Feitas para serem comidas com as mãos, entre risadas e bons brindes com um bom vinho ou uma cerveja gelada, essas pataniscas carregam um pouco da minha cozinha e muito da minha paixão por reinventar sabores sem perder suas raízes.

Pataniscas de Bacalhau

■ **INGREDIENTES**

- 500 g de bacalhau salgado
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- 300 ml de água
- 200 ml de leite
- 2 ovos inteiros
- pimenta branca moída a gosto
- 200 g de farinha de trigo
- 10 ramos de salsa
- Óleo para fritar

■ **MODO DE PREPARO**

1. Dessalga do bacalhau
Desfie o bacalhau, removendo a pele e as espinhas. Lave bem em água fria corrente, apertando levemente para retirar o excesso de sal.

2. Preparo dos ingredientes
Descasque e pique a cebola e o alho finamente (corte "ciseler"). Pique também a salsa.

3. Massa
Em uma tigela grande, misture a água, o leite, os ovos e a pimenta. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo bem para evitar grumos.

4. Incorporação do bacalhau
Junte o bacalhau desfiado, a cebola, o alho e a salsa picados à massa e misture até obter uma consistência homogênea.

5. Fritura
Aqueça o óleo em uma frigideira funda. Com o auxílio de uma colher, despeje porções da massa no óleo quente, espalhando levemente para que fiquem com cerca de 1 cm de altura.

6. Finalização
Frite até que as pataniscas estejam douradas e crocantes dos dois lados. Retire e deixe escorrer sobre papel-toalha para eliminar o excesso de óleo. Sirva ainda quentinhas. Bom apetite!

■ **DICA DO CHEF**
Uma boa patanisca começa com bacalhau de qualidade e por isso escolhemos o da Pescari, com o frescor e sabor inconfundíveis! Confira no Instagram @emporio.pescari.

DIVULGAÇÃO / CP



FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Tainha recheada e assada

■ **FAROFA PARA O RECHEIO**
Em uma frigideira com bastante manteiga e azeite de oliva, refogue bem alho e cebola a gosto. Acrescente um tomate picado e camarões de tamanho médio a gosto. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora, que é sempre melhor. Adicione farinha de mandioca, até ficar na consistência de uma farofa. Finalize com salsinha e temperinho verde, picados. Deixe chegar no ponto que o seu paladar gostar.

■ **TAINHA**
Prepare uma tainha inteira com a pele. Para dar mais sabor, faça cortes na carne do peixe, nas duas laterais, e tempere com sal e pimenta-do-reino. Recheie o peixe com a farofa já pronta. Amarre bem com barbante culinário para que o recheio não caia. Coloque em uma assadeira para levar ao forno com algumas batatas inglesas bolinhas. Coloque também rodelas de tomate e de limão siciliano que vão aromatizar muito o peixe. Regue com um fio de azeite de oliva e leve para assar no forno a 180 graus por uns 60 minutos.

■ **MOLHO PARA ACOMPANHAR**
Em uma molheira, coloque bastante salsinha picada e esprema o limão siciliano que ficou no forno assando com o peixe. Ele fica gostoso e bem doce. Acrescente pimenta-dedo-de-moça picadinha e sal. Para o tempero, use lemon pepper, que vai trazer mais um sabor cítrico delicioso. E finalize com bastante azeite de oliva. E está pronto. Coloque na mesa para acompanhar o peixe assado. Sirva com um sorriso no rosto!

Paris em verde e amarelo

O 27º Festival du Cinéma Brésilien, que acontece até a próxima terça-feira, celebra a força e diversidade do nosso cinema

POR MARCOS SANTUARIO

DANIELA OMETTO / DIVULGAÇÃO / CP



O ponto alto desta edição é a homenagem à atriz e diretora Dira Paes, que completa 40 anos de uma carreira marcada pela entrega visceral, pela força de suas personagens e pela consistência artística

Até o dia 6 de maio, o coração de Paris está pulsando ao som do português brasileiro. A cidade-luz se rende mais uma vez ao encanto da cinematografia do Brasil com a 27ª edição do Festival du Cinéma Brésilien de Paris, um dos eventos mais longevos e prestigiados dedicados à nossa sétima arte fora do país. E este ano, mais do que nunca, o festival exala emoção, resistência, memória e celebração.

O ponto alto desta edição é a homenagem luminosa à atriz e diretora Dira Paes, que completa 40 anos de uma carreira marcada pela entrega visceral, pela força de suas personagens e pela consistência artística com que transita entre televisão, cinema e teatro. Ícone de uma atuação plural, Dira é celebrada com a exibição de diversos de seus filmes, permitindo que o público francês revisite — ou descubra — o magnetismo dessa artista que é, ao mesmo tempo, potência amazônica e símbolo de brasilidade.

Mas o festival não vive apenas de homenagens. Ele se afirma como vitrine da nova produção audiovisual brasileira e se reinventa a cada edição, acompanhando os movimentos sociais, culturais e políticos do país. A seleção deste ano reflete essa multiplicidade com obras que provocam, emocionam e questionam.

Entre os destaques, "Vitória" surge como um retrato intenso e sensível da juventude periférica, enquanto "Um Homem com H" mergulha com irreverência e crítica na construção da masculinidade no Brasil contemporâneo. Já "Oeste Outra Vez" propõe uma releitura do faroeste brasileiro com tintas sociais e poéticas, em um Brasil onde o sertão insiste em ser palco de disputas — e de resistência.

O documentário "Huni Kui: O Povo Verdadeiro" traz a espiritualidade indígena para o centro do debate, resgatando vozes ancestrais que resistem e ensinam, num momento em que a defesa dos povos originários se torna também pauta urgente da cultura. É uma experiência sensorial, política e necessária.

Como se não bastasse, o festival abre suas portas para outro gigante do cinema nacional: o Festival de Cinema de Gramado, convidado de honra desta edição. Gramado, com sua aura serrana e seu prestígio histórico, traz na bagagem filmes premiados e a memória de um evento que, há décadas, consagra talentos e lança novos nomes no cenário audiovisual. É uma ponte simbólica e estética entre os Alpes franceses e a Serra Gaúcha.

Mais do que uma mostra de filmes, o Festival du Cinéma Brésilien de Paris é uma ode à resistência cultural. Num momento em que o mundo revê seus paradigmas e fronteiras, o cinema brasileiro — com sua alegria, suas feridas e sua inventividade — se apresenta como um espelho crítico e um abraço caloroso.

Dira Paes, com sua trajetória de quatro décadas, encarna esse espírito: mulher, artista, amazônida, ela representa uma geração de criadores que transformam vivência em arte e arte em ferramenta de transformação. E, neste festival, sua imagem se projeta grande na tela, como farol que ilumina e inspira.

Ao caminhar pelas ruas de Paris neste início de maio, tem-se ouvido uma melodia familiar, um sotaque carregado de histórias, uma frase dita com emoção tropical. É o Brasil cinematográfico, depois do Globo de Ouro, do Oscar e dos Prêmios Platino, ocupando também aqui seu lugar, com câmera na mão e coração aberto, dizendo ao mundo — em alto e bom som — que ainda temos muito a contar.

+ *programação*

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

A MAIS PRECIOSA DAS CARGAS
De Michel Hazanavicius. Um casal acolhe uma bebê jogada de um trem durante um inverno rigoroso, numa floresta.
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (14h30)

AMOR BANDIDO
De Jonathan Eusebio (EUA). Um corretor de imóveis tenta deixar seu passado sombrio para trás até que recebe uma mensagem de sua ex-parceira de crime que ele achava que estava morta.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (16h50), GNC Praia de Belas 3 (19h25)
LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (13h25 - 19h55), GNC Praia de Belas 3 (13h25), GNC Praia de Belas 5 (21h35)

HOMEM COM H
De Esmir Filho (BR). Cinebiografia de Ney Matogrosso.
NACIONAL - Cinebancários (19h), Cineflix Total 3 (14h10 - 18h40), Cinemark Barra 1 (12h45 - 15h35 - 18h30 - 21h20), Cinemark Canoas 1 (14h50 - 21h), Cinépolis João Pessoa 4 (17h15 - 20h), Cinesystem Bourbon Country 2 (18h45 - 21h20), GNC Iguatemi 2 (15h50), Cinesystem São Leopoldo 3 (14h30 - 19h45), GNC Iguatemi 3 (19h - 21h30), GNC Moinhos 1 (13h45 - 16h20 - 18h50 - 21h30), GNC Praia de Belas 4 (17h - 19h30 - 22h), UCI Canoas 6 (14h35 - 17h20 - 20h)

LOVE
De Dag Johan Haugerud. Um casal troca impressões sobre amor, o que leva ambos a terem novas perspectivas sobre suas conexões.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h15)

O CONTADOR 2
De Gavin O'Connor (EUA). Christian Wolff é recrutado por uma agente do tesouro americano para resolver mais um caso após o ex-chefe assassinado por desconhecidos.
DUBLADO - Cineflix Total 5 (21h10), Cinemark Canoas 6 (12h50 - 21h55), Cinesystem São Leopoldo 3 (17h05), GNC Iguatemi 2 (21h10), GNC Praia de Belas 5 (16h20), UCI Canoas 7 (17h35)
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (19h20 - 22h15), Cinépolis João Pessoa 4 (14h30), Cinesystem Bourbon Country 2 (13h45), GNC Iguatemi 2 (18h30), GNC Iguatemi 5 (21h40), GNC Moinhos 2 (13h25 - 16h - 18h40 - 21h20), GNC Praia de Belas 5 (19h)

SEMPRE GAROTAS
De Shuchi Talati. Mira acaba de ser nomeada monitora-chefe no internato onde estuda. Mas seu cotidiano começa a mudar quando ela se encanta com Sri. Drama.
LEGENDADO - Cinebancários (15h), Sala Norberto Lubisco CCMQ (16h30)

SEX
De Dag Johan Haugerud. Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h)

SCREAMBOAT: TERROR A BORDO
De Steven LaMorte (EUA).
DUBLADO - Cinemark Wallig 4 (22h30), GNC Praia de Belas 3D 2 (19h45), UCI Canoas 3 (18h45 - 21h)
LEGENDADO - GNC Praia de Belas 3D 2 (21h55)

THUNDERBOLTS
De Jake Schreier (USA). Uma nova abordagem ao explorar personagens desajustados e suas lutas internas, enquanto enfrentam desafios de alto risco para o governo, misturando ação, humor e dilemas morais. Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 2 (16h10), Cineflix Total 3D 2 (13h30 - 18h50), Cineflix Total 3 (21h20), Cineflix Total 5 (18h25), Cinemark Barra DBOX 5 (14h40 - 17h30 - 20h20), Cinemark Barra 7 (14h - 16h50 - 19h40), Cinemark Canoas 3D 2 (16h - 18h50 - 21h40), Cinemark Canoas 3 (14h - 16h50), Cinemark Canoas 3D (19h40), Cinemark Canoas 7 (15h - 17h50 - 20h40), Cinemark Ipiranga 3D 1 (16h50 - 20h40), Cinemark Ipiranga 2 (15h - 17h50 - 20h40), Cinemark Ipiranga 5 (14h - 16h50), Cinemark Wallig 4 (15h - 17h50 - 20h40), Cinépolis João Pessoa 3D 1 (14h45 - 17h30 - 20h30), Cinépolis João Pessoa 2 (13h15 - 16h - 18h45 - 21h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (13h - 18h), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 3D 2 (16h30), Cinesystem São Leopoldo 4 (15h - 17h30 - 20h), Cinesystem São Leopoldo 5 (15h - 17h30 - 20h), GNC Iguatemi 3 (14h), GNC Iguatemi 3D 4 (13h20 - 18h40), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (19h20), GNC Praia de Belas 3D 1 (13h20 - 16h - 21h20), GNC Praia de Belas 5 (13h45), GNC Praia de Belas 6 (14h10 - 16h45 - 19h20), UCI Canoas 1 (14h50 - 20h25), UCI Canoas 3D (14h - 16h35 - 19h10), UCI Canoas 5 (14h20 - 16h55 - 19h30 - 22h05)
LEGENDADO - Cineflix Total 2 (21h30), Cinemark Barra 2 (12h30 - 15h20 - 18h10 - 21h), Cinemark Barra 3D DBOX 4 (16h - 18h50 - 21h40), Cinesystem Bourbon Country 1 (15h30 - 20h30), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), GNC Iguatemi 3 (16h30), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 3D 6 (21h50), GNC Praia de Belas 3D 1 (18h40), GNC Praia de Belas 6 (21h50), GNC Iguatemi 3D 4 (16h - 21h20)

UM PAI PARA LILY
De Tracie Laymon. Comédia.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h)

UMA FAMÍLIA NORMAL
De Jin-Ho Hur. Drama.
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h)

UMA ÚLTIMA VIAGEM
De Filip Hammar (SE). Documentário.
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (14h45 - 16h45 - 18h45)

UNTIL DAWN: NOITE DE TERROR
De David F. Sandberg (SE). Terror.
DUBLADO - Cineflix Total 5 (16h15), Cinemark Canoas 6 (19h - 22h30),Cinépolis João Pessoa 3 (19h), Cinesystem São Leopoldo 1 (20h), GNC Iguatemi 1 (18h50), GNC Praia de Belas 3 (17h20).
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (14h30 - 17h15), GNC Iguatemi 1 (16h15), GNC Praia de Belas 3 (21h30).

EM CARTAZ

ALEGORIA URBANA + NÃO SOU EU
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (17h)

BOLERO: A MELODIA ETERNA
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (14h - 21h40)

FLOW
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (14h45)

LOONEY TUNES - O FILME: O DIA QUE A TERRA EXPLODIU
DUBLADO - UCI Canoas 3 (16h40)

NOEL ROSA, UM ESPÍRITO CIRCULANTE
NACIONAL - Cinebancários (17h)

OESTE OUTRA VEZ
NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (18h45)

O REI DOS REIS
DUBLADO - Cineflix Total 5 (14h), UCI Canoas 3 (14h15)

OPERAÇÃO VINGANÇA
LEGENDADO - GNC Moinhos 4 (16h35)

PECADORES
DUBLADO - Cineflix Total 4 (20h50), Cinemark Canoas 3 (15h50), Cinemark Ipiranga 5 (22h25), Cinemark Wallig 2 (18h10), Cinépolis João Pessoa 3 (21h15), GNC Iguatemi 1 (13h25), UCI Canoas 1 (17h30)
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (20h45), Cinemark Barra 6 (16h30 - 22h), Cinemark Wallig 2 (21h20), Cinesystem Bourbon Country 3 (20h45), GNC Iguatemi 1 (21h), GNC Moinhos 3 (16h10), GNC Moinhos 3D 4 (21h15).

UM FILME MINECRAFT
DUBLADO - Cineflix Total 4 (14h20 - 16h30 - 18h40), Cinemark Barra 3 (12h05), Cinemark Barra 8 (12h - 14h20), Cinemark Barra 3D 8 (17h), Cinemark Canoas 2 (12h25 - 18h10), Cinemark Ipiranga 4 (14h10 - 16h30 - 19h), Cinemark Wallig 3 (14h30 - 16h40 - 19h30), Cinemark Wallig 5 (17h30), Cinépolis João Pessoa 3 (14h15 - 16h30), Cinesystem Bourbon Country 2 (16h30), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h30 - 15h40 - 17h50), GNC Iguatemi 3D 5 (13h10 - 15h20 - 17h30 - 19h35), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (14h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS 3D (16h45), GNC Praia de Belas 3D 2 (13h10 - 15h20 - 17h30), GNC Praia de Belas 3 (15h10), UCI Canoas 4 (13h45 - 16h05 - 18h20 - 20h40).

VITÓRIA
NACIONAL - GNC Iguatemi 2 (13h35), GNC Moinhos 4 (14h15 - 19h), GNC Praia de Belas 4 (14h40)

THE CHOSEN - ÚLTIMA CEIA
DUBLADO - UCI Canoas 7 (15h - 20h)

ESPECIAL

Cinemateca Capitólio
Sessão Vagalume: O Sonho de Clarice (15h)

REEXIBIÇÃO

BIO - CONSTRUINDO UMA VIDA
Cinemateca Capitólio (18h30)

CIDADE DOS SONHOS
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (16h15).

CONCLAVE
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (19h15)

Cruzadas

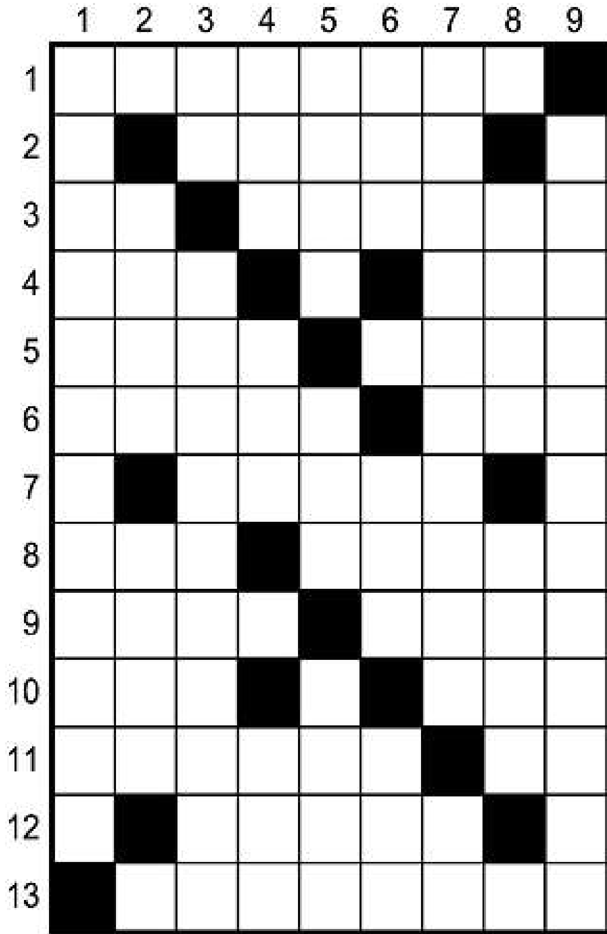
www.arecreativa.com.br

Horizontais

1. Reduzido a filamentos
2. Formosa cidade praiana da Flórida
3. Sociedade Anônima / Móvel caseiro
4. Sigla da organização terrorista basca / Central Única dos Trabalhadores
5. Água artificialmente gaseificada / Pequeno carro descoberto, poderoso e manobrável, originariamente militar
6. Íntegro / Devoto
7. Competidor
8. Cada um dos dois órgãos responsáveis pela produção da urina / Falecimento
9. Podem ser de copas, paus, espadas ou ouros / Índigo
10. Abreviatura de dicionário / Um ciclo de 12 meses
11. Deus egípcio, símbolo do Sol / No meio do... jogo
12. Regime alimentar
13. A ciência que tem por objeto o estudo dos animais

Verticais

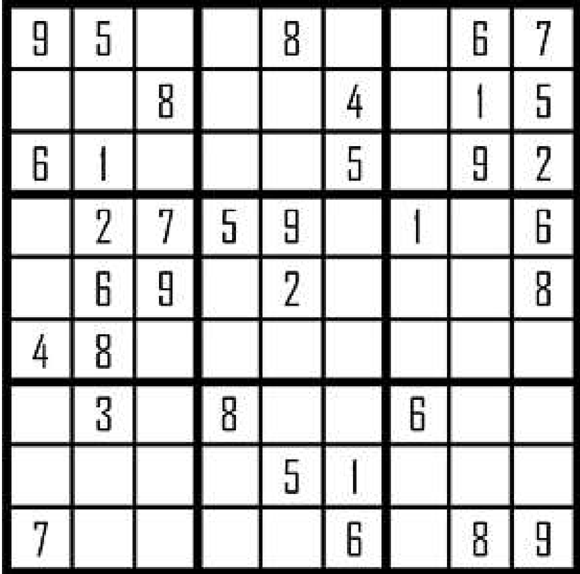
1. De forma a não ter mais esperanças
2. Pode-se vê-lo em mais de um papel / A Venus dos egípcios
3. O samário, em química / Que pegou no sono
4. Automóvel fabricado pela Honda brasileira / Associação Brasileira de Imprensa / Curso hídrico
5. Figura da mitologia amazônica, protetora das águas e da pesca / O ingrediente principal da omelete / Constante na devoção
6. Mulher que aleita recém-nascido não próprio / Distingue o chapéu da boina / Abreviatura de santo
7. Norma de conduta / A prata, em química
8. A primeira emissora de TV brasileira / Juízo
9. Ciência que estuda a atmosfera terrestre e os fenômenos que nela se verificam



Sudoku

www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



9	5			8			6	7
		8			4		1	5
6	1				5		9	2
	2	7	5	9		1		6
	6	9		2				8
4	8							
	3		8			6		
				5	1			
7					6		8	9

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

Prática que atinge crenças afro-brasileiras
Golpe do boxe
Carolina Nabuco, escritora brasileira
Pagar na mesma (?): retribuir da mesma maneira (pop.)
Independente
Sílaba de "glosa"
Revestimento não poroso
A primeira vogal
Chegar ao meio
Clube do Rio de Janeiro (fut.)
Região que engloba parte da América do Sul
(?) Palma, jornalista brasileira
Lugar; sítio
Invadir (terras)
500, em romanos
(?) Aster, cineasta
ONG brasileira
Afastado do convívio social
1.000, em romanos
Líquido usado como solvente de óleos e como anestésico
Sílaba de "sarna"
Traseiro; assento (gír.)
O Sonic (Zool.)
Lavra um auto (Jur.)
Crias do animal
Moeda brasileira
Ar, em inglês
Título de nobreza turco
Cicatriza
Examinei o texto
Saia xale indiana
Precisar, em inglês
Eliminar; suprimir
Capital de Gana
Gênero sangrento
(?) de mansinho: se esgueirar (pop.)
Nem (?): não protestar (pop.)
Íon positivo (Quím.)
"(?) Sim", hit de Dalva de Oliveira
Apoio à proposta
Venceu a Medusa
(?) Jaime, cantor
Estado onde fica Guarulhos (sigla)
Nós, em inglês
Parte do cemitério
(?) a boca do balão: arrasei (pop.)
Braço do mar arábico

BANCO 2/us. 3/air. 4/need. 6/cátion — efêndi.

66

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
08h30 - IURD
09h00 - Tri Legal
11h00 - Todo Mundo Odeia o Chris
12h15 - Eu, a Patroa e as Crian.
14h15 - Power Couple Brasil
15h45 - Acerte ou Caia
18h00 - Aquecimento Futebol
18h20 - Cruzeiro x Flamengo
20h30 - Domingo Espetacular
23h00 - Esporte Record
00h15 - O Residente

CANAL 18 | RECORD NEWS
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado de Excelência
09h30 - Agro, Saúde e Coop.
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Record News Repórter
14h00 - Câmera Record
15h00 - Repórter Record Inves.
16h00 - Mulheres Positivas
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Inves.
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando os Bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Câmera Record
22h30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 - Pampa Show
09h00 - Programa Religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
19h00 - Para Aqui
22h00 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
08h00 - SBT Sports
09h00 - Notícias Impressionantes
11h00 - Sorteio da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda a Roda
19h00 - Troféu Imprensa
00h00 - The Chosen

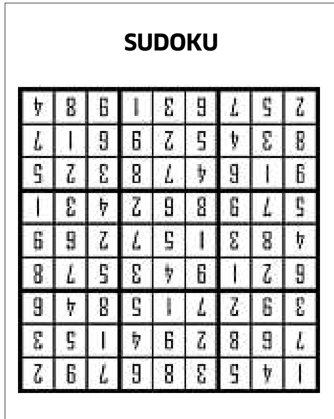
CANAL 7 | TVE
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Moderna Tradição
10h00 - Faróis do Brasil
10h35 - Cozinha do Palácio
10h45 - Campeonato Brasileiro de Futebol Feminino - Ferroviária x Flamengo
13h00 - Samba na Gamboa
14h00 - Brasil Visto de Cima
14h30 - Sessão de Cinema
17h30 - Campeonato Brasileiro de Futebol Feminino - Grêmio x Juventude
20h00 - Brasil Visto de Cima
20h30 - No Mundo da Bola
21h30 - Sobre Nós
22h00 - Especial Todos Nós por Todos Nós
23h00 - Cantos do Sul da Terra

CANAL 10 | BAND
08h00 - Band Motores - Reprise
08h30 - Boca no Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
10h00 - Band Esporte
10h30 - Viva Sorte
12h00 - Stock Car
13h30 - Show do Esporte
16h30 - Fórmula 1
19h00 - Perrengue na Band
21h00 - Apito Final
23h00 - Programa do João
00h00 - Canal Livre

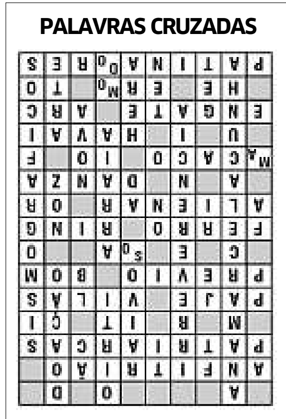
CANAL 12 | RBS
08h30 - Viver Sertanejo
09h15 - Esporte Espetacular
12h30 - Temperatura Máxima - Rampage: Destruição Total
14h20 - Domingão com Huck
15h30 - Bora pro Jogo
15h45 - Grêmio x Santos
18h10 - Domingão com Huck
20h30 - Fantástico
23h35 - Glória

SOLUÇÕES DE SÁBADO

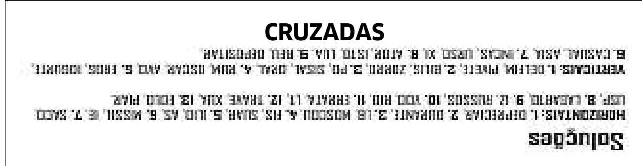
SUDOKU



PALAVRAS CRUZADAS



CRUZADAS









Luiz Gonzaga Lopes

lgferreira@correiodopovo.com.br



Monólogo com Othon Bastos em POA
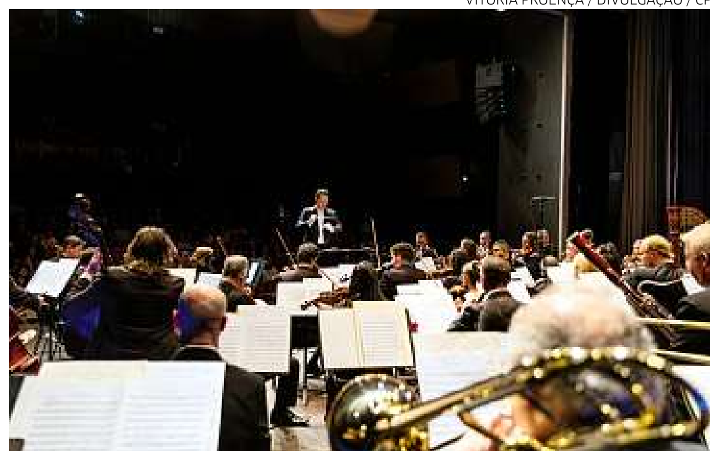
O espetáculo "Não me Entrego, Não", sucesso no centro do país no ano passado, celebrando os 91 anos de idade e mais de 70 de carreira do ator Othon Bastos, será destaque da programação teatral de Porto Alegre no fim de junho. O primeiro monólogo do ator é escrito e dirigido por Flávio Marinho, com as memórias e vivências deste que é um dos maiores atores brasileiros vivos em atividade. O espetáculo será montado no Teatro Simões Lopes Neto (Riachuelo, 1089), inaugurado em março, no último fim de semana de junho. Os ingressos começam a ser vendidos nos próximos dias pelo theatrosaopedro.rs.gov.br. Othon enverga em seu currículo papéis emblemáticos como o cangaceiro Corisco, do classico do Cinema Novo, "Deus e o Diabo na Terra do Sol", de Glauber Rocha (1964), ou o personagem Cèsar, do filme "Central do Brasil", de Walter Salles (1998). No teatro, Othon teve personagens em encenações como "Um grito parado no ar", de Gianfrancesco Guarnieri, dirigido por Fernando Peixoto (1973), e em "Calabar: o Elogio da Traição", de Chico Buarque e Ruy Guerra, dirigida em 1980 por Fernando Peixoto, no homônimo do gaúcho Theatro São Pedro, em São Paulo. A encenação de Marinho foi acertada com Othon, depois que o ator assistiu a "Judy - o Arco-Íris é Aqui", de Marinho, protagonizado por Luciana Braga. Após conversa preliminar, Othon entregou um calhamaço com mais de 600 páginas para Marinho e disse que queria fazer um espetáculo sobre sua vida. Imperdível!

BETI NIEMEYER / DIVULGAÇÃO / CP



O espetáculo 'Não me Entrego, Não', sucesso no centro do país no ano passado, celebrando os 91 anos de idade e mais de 70 de carreira do ator Othon Bastos, será o destaque da programação teatral de Porto Alegre no fim de junho

VITÓRIA PROENÇA / DIVULGAÇÃO / CP



A Orquestra Theatro São Pedro sobe ao palco do Teatro Simões Lopes Neto no dia 15 de maio, com concerto dedicado à obra de Joseph Haydn

OTSP executa concerto dedicado a Haydn

A Orquestra Theatro São Pedro sobe ao palco do Teatro Simões Lopes Neto (Riachuelo, 1089) no dia 15 de maio, às 20h, com concerto dedicado à obra do austríaco Joseph Haydn. A noite contará com dupla celebração, seguindo as comemorações dos 40 anos da orquestra e festejando os 50 anos da violinista paulista Elisa Fukuda, solista convidada. A artista é referência no violino no Brasil e já se apresentou nas mais importantes salas de concerto do país e Europa. Ela se unirá ao conjunto para interpretar o "Concerto para Violino nº 2 em Sol Maior", que exige virtuosismo, expressão e técnica. A apresentação conta com outras duas obras de Haydn: a "Serenata para Cordas" e a "Sinfonia nº 45 em Fá Sustenido Menor", conhecida como a Sinfonia do Adeus ou Despedida – peça que alterna melodias suaves e momentos de tensão. Ingressos: www.theatrosaopedro.rs.gov.br.

Marcelo Mariano no Fon Fon em junho

Filho do pianista e arranjador Cesar Camargo Mariano e da cantora Marisa Gata Mansa, o contrabaixista Marcelo Mariano sempre conviveu com músicos, compositores e cantores, tendo a oportunidade de fundamentar as escolhas musicais com o que havia de melhor no âmbito nacional e internacional. Ele é o convidado do músico gaúcho Adriano Trindade em um projeto que faz de Porto Alegre uma capital dos grandes encontros. O show reúne as gravações de Marcelo Mariano e temas de Adriano Trindade no dia 18 de junho, 21h, no Café Fon Fon. Ingressos: Sympla.

Roteiro

HOMENAGEM - Neste domingo, na Cinemateca Capitólio, às 18h30min, o ator e dramaturgo Artur José Pinto (foto), falecido em novembro de 2023, receberá uma homenagem de seus colegas e do público, com a exibição do longa-metragem "Bio: construindo uma vida", de Carlos Gerbase, um de seus últimos trabalhos na tela. Artur teve uma extensa trajetória no teatro, na televisão e no cinema do Rio Grande do Sul, atuando e escrevendo. É o autor das peças "TOC - Uma comédia obsessiva compulsiva", "Lupi, o musical – uma vida em estado de paixão" e "Homens de Perto", todas encenadas com grande sucesso, além de atuar em trabalhos para TV. Recebeu o Prêmio de Melhor Ator da Mostra Gaúcha no Festival de Cinema de Gramado, pelo filme "A Feijoada", de Jaime Lerner. A iniciativa da homenagem é de Prana Filmes, que tem como sócios Carlos Gerbase e Luciana Tomasi. "Artur era um artista maravilhoso", lembra Gerbase. Nadya Mendes, atriz e companheira de Artur (e que também atua em "Bio") estará presente na homenagem, assim como seu filho João Pedro Gaelzer Silva.
SAMBA - A Casa de Cultura Mario Quintana promove, neste domingo, mais uma edição do "Samba do Quintana" na Travessa dos Cataventos. Com programação gratuita e ao ar livre, o evento conta com as performances da banda Thiago Ribeiro & Amigos, junto da participação de Dida Larruscain, a partir das 16h. A Travessa dos Cataventos fica no térreo da Casa de Cultura Mario Quintana (Rua dos Andradas, 736), Centro Histórico.
SHOW - O "Abba the Show" retorna a Porto Alegre, neste 4 de maio, com uma apresentação que homenageia a banda original apresentando seu repertório. O espetáculo, ainda comemorativo ao 50º aniversário do lendário grupo sueco, ocorre no Auditório Araújo Vianna, às 20h, com a participação de membros da Orquestra Sinfônica Nacional de Londres. Com duas décadas de estrada, o tributo é liderado pelas cantoras Camilla Dahlin e Katja Nord. Das roupas utilizadas pelo quarteto pop aos detalhes do seu aparato cenográfico, o grupo propõe uma viagem pelo tempo, passando por hits da banda. Ingressos antecipados via plataforma Sympla.
CORTEJO - Este domingo é o último dia da 6ª edição do Honk!POA – Festival de Fanfarras Ativistas, que começou na quarta-feira. O ponto de encontro hoje para a saída do cortejo será o Centro Municipal de Cultura - Teatro Renascença (av. Erico Verissimo, 307), a partir das 14h. Grupos de diferentes estados brasileiros vão animar os participantes.
MÚSICA - Dando continuidade à segunda temporada do projeto Farol.live, o Farol Santander Porto Alegre (Siqueira Campos, 1125) recebe neste domingo, às 19h, a cantora, compositora e guitarrista Jadsa, em apresentação especial com participação do músico e arranjador Antonio Neves. Nascida em Salvador (BA), Jadsa é cantora, compositora, guitarrista e produtora. Sua obra transita entre MPB, rock, samba, neo-soul e reggae, revelando uma artista multifacetada. Ingressos via Sympla.

PRANA FILMES / DIVULGAÇÃO / CP



RODA - O Grezz (Almirante Barroso, 328) realiza mais uma edição do Samba de Mesa, projeto de samba que é realizado mensalmente aos domingos, às 18h. A roda reúne músicos como Mathias 7 Cordas, Luciano Krolow (flauta), Alexandre Susin (cavaco), Fernando Sessé e Giovani Bertti (percussão), com a voz de Rê Adegas, em interpretações de clássicos do samba e sambas contemporâneos.

Eufrázio

CR
correio do povo rural
rural@correiodopovo.com.br
Ano:42 Número: 2.177

Mescla de memórias impulsiona charcutaria

A produção de embutidos artesanais, com carnes variadas, especialmente com a carne suína, cresce e se destaca no Rio Grande do Sul pela difusão de conhecimentos trazidos ao Estado pelas colonizações italiana e alemã

NEREIDA VERGARA

O Rio Grande do Sul, graças a influência da colonização europeia, especialmente italiana e alemã, é rico em saberes que transformam alimentos *in natura* em iguarias. Uma variedade de queijos, vinhos, doces e embutidos, com reconhecimento nacional, e muitas vezes internacional, por sua qualidade, orgulha os gaúchos e é disputada nas inúmeras feiras de agroindústrias que ocorrem no Estado. As experiências das quais resultam esses produtos são, comumente, originadas em memórias familiares, que vão sendo aprimoradas de geração em geração. Quase tudo nasceu da necessidade de manter a casa abastecida de comida, para sustentar comunidades longínquas nos tempos em que não havia um supermercado em cada esquina e industrialização abundante.

Pela singularidade no preparo, ganham a definição de artesanal, aguçando o paladar coletivo e o desejo de saber fazer. Depois do *boom* das queijarias artesanais, das vinícolas artesanais e das cervejarias artesanais, o interesse da vez é pela charcutaria. O termo não é tão popular no Brasil, mas há pelo menos cinco séculos é usado para explicar as práticas de conservação da carne em situações sem refrigeração. A palavra charcutaria vem da fusão dos vocábulos franceses "chair" (carne) e "cuit" (cozida) e tem seus primeiros registros no século 15.

O chef de cozinha Giordano Tarso, nascido, criado e morador do município de Pinheiro Machado, na região da Serra do Rio Grande do Sul, conta que seu interesse pelo assunto está ancorado na memória de dias muito movimentados na família, os dias de carneação, quando todos se reuniam, conversavam alto e havia muita alegria no ar. O avô, lembra Tarso, criava as próprias receitas, utilizando temperos e estabilizantes que existiam na época. A defumação dos produtos pendurados numa porta velha, suspensa do teto da garagem da casa da família, era feita com folhas de laranjeira e bergamoteira, queimadas no meio ambiente. "E aquele perfume invadia a casa toda, ficou gravado para mim", comenta o chef.

Tarso é hoje proprietário do restaurante Colheita, em Pinto Bandeira, onde serve suas criações, fabrica embutidos sem uso de químicos e multiplica os conhecimentos da ascendência italiana ministrando em cursos os segredos da charcutaria autoral. "Eu pesquisei bastante e quis provar para mim que era possível produzir salames, copas, presuntos sem o uso de químicos. “Não há nisso nenhuma pretensão em concorrer com a indústria e seus processos sanitários, que fazem sentido com a quantidade de pessoas que se tem para alimentar. É uma produção totalmente artesanal", ressalva.

Segundo ele, o curso presencial, de três horas, ensina o aluno a escolher os cortes adequados para trabalhar e os métodos de preparação e maturação, para posteriormente concluir a peça em casa, o que pode levar meses se for, por exemplo, um presunto cru. "O interesse pelo curso parte desde quem trabalha na área de gastronomia, passa por entusiastas da boa comida e vai até pessoas que estão apenas buscando um hobby. Há uma parcela também daqueles que já vivem no campo e fabricam seus embutidos, mas querem modernizar suas técnicas", afirma.

Giordano faz questão de lembrar que a charcutaria não é apenas abater um suíno para fazer linguiças, mas sim um método de preservação de qualquer tipo de carne, incluindo aves, bovinos, e peixes. Além das linguiças e salames, podem ser produzidos presuntos, terrines, patês, mortadela e pastrami, entre outros, utilizando cura, fermentação, cozimento, desidratação, defumação, ou todos os métodos juntos. Para o chef, o que também impulsiona a busca pelo curso, oferecido ainda no formato on-line, é a preocupação contemporânea que o consumidor tem de saber o que de fato está comendo e de comer algo que seja saudável. "Imagina o prazer de servir uma linguiça feita por você mesmo a seus amigos?", provoca.

RESTAURANTE COLHEITA/DIVULGAÇÃO/CP



Tarso salienta que não apenas a carne suína se presta à charcutaria, mas qualquer tipo de carne que se deseje preservar sem refrigeração, incluindo aves e peixes

Em seu restaurante, cujo menu muda a cada estação, Tarso serve, por exemplo, copas, salame cantimpalo (tipo espanhol, com muita páprica) e charcutaria de peixe. "De peixe, vamos testar entre os clientes nos próximos meses", revela. Nas preparações, quando a preferência é pela carne suína, Giordano Tarso utiliza o animal da raça Moura, comprado de uma propriedade em Sant´Ana do Livramento. Os animais da raça são criados de forma diversa do suíno industrial, vivem ao ar livre e não comem rações concentradas.

A Secretaria de Desenvolvimento Rural do Rio Grande (SDR) tem em seu cadastro do Programa Estadual de Agroindústria Familiar cerca de 700 estabelecimentos do tipo que trabalham com produtos cuja matéria prima é de origem animal. Entre elas, mais de duas centenas dedicam-se à produção de embutidos e, dependendo do sistema de fiscalização sanitária que utilizam, podem vender sua produção no âmbito municipal, estadual ou federal. Hoje, há o caso de produtos reconhecidos como diferenciados, produzidos de forma artesanal, com características tradicionais, regionais e culturais, e que podem se candidatar ao Selo Arte, concedido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), que habilita à venda intermunicipal e interestadual.

Eufrázio

A chef e a boa luta pela produção familiar

Roberta Sudbrack, que em abril iniciou as operações do restaurante Ocre, em Gramado, mostra na casa o melhor da charcutaria nacional e conta como foi sua participação para que o Selo Arte dos produtos artesanais virasse lei

Quem vê hoje o sorriso de satisfação da chef Roberta Sudbrack diante do Bar de Charcutaria do restaurante Ocre, implantado por ela no Wood Hotel, em Gramado, na Serra Gaúcha, consegue imaginar a paixão da gaúcha que comandou a cozinha do Palácio do Planalto, durante os anos de governo do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso, pelos embutidos artesanais.

Roberta, nascida em Porto Alegre, considera os produtos produzidos em pequena escala uma expressão cultural das regiões do Brasil e há mais de 20 anos coleciona referências sobre eles. No Bar de Charcutaria do Ocre, oferece sabores com detalhismo curatorial das mais exigentes exposições e dá destaque a produtos criados pelas agroindústrias familiares de todo o Brasil, e em especial às do Rio Grande do Sul. "Sirvo aqui o melhor presunto cru do mundo", afirma, referindo-se à preparação elaborada pela empresa Zampa Grigia, de Carlos Barbosa, na região da Serra.

O que talvez o visitante do Ocre sequer suspeite é que a concretização de um projeto destes, e que hoje pode ser empreendido em qualquer lugar do país, foi possível graças a uma batalha que teve o empenho pessoal da chef, tão pessoal que lhe causou uma depressão. Em 2017, presente ao setor de gastronomia do Rock in Rio, Roberta teve seu estande visitado pela fiscalização sanitária do Rio de Janeiro, a qual apreendeu 160 quilos de queijos e embutidos, em perfeitas condições de consumo, porque não continham o Selo de Inspeção Federal (SIF). O SIF permite às empresas comercializarem produtos de origem animal em todo o país.

Na ocasião, em entrevistas à imprensa, a chef relatou o prejuízo de R$ 400 mil entre o que comprou para servir, o que deixou de vender e o estoque de reposição (lacrado pela vigilância para não ser consumido). "Foi um choque, um trauma, que acabou se transformando numa grande luta para mudar uma lei obsoleta (Lei nº 1.283, de 1950) e permitir que as pequenas agroindústrias pudessem comercializar seus produtos de altíssima qualidade sem se habilitarem ao SIF, inviável ao pequeno produtor porque é caro", recorda.

Roberta buscou apoio legislativo para conseguir incluir um artigo na reforma da lei que mudasse a situação e permitisse a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregando boas práticas agropecuárias e de fabricação e submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal.

A alteração foi sancionada em 2018, pelo então presidente Michel Temer, e regulamentada em 2022. "Considero uma vitória, pois se tornou o objetivo da minha vida. Perder toda aquela comida foi muito forte pra mim como cozinheira. Fiz um apelo a todos os chefes do Brasil, que vieram comigo", comemora. Até agosto do ano passado, somente no Rio Grande do Sul, 102 agroindústrias já haviam se beneficiado da liberdade dada pelo selo.

A chef gaúcha celebra também sua volta ao Rio Grande, principalmente à cidade de Gramado, onde passou a infância com os avós. "Quando vim (ouvir a proposta do hotel para implantação do restaurante), minha intenção era recusar a oferta, mas não resisti", diz Roberta, que encerrou sua imersão de 30 dias no Ocre na semana passada e retornou ao Rio de Janeiro, onde comanda o seu restaurante, o Sud, o Pássaro Verde. "Mas membros da minha equipe ficarão aqui (em Gramado) para seguir com o trabalho", completa.

MARCOS MOREIRA/DIVULGAÇÃO/CP



Apaixonada por produtos da agricultura familiar, Roberta colecionou referências da charcutaria regional por mais de 20 anos, o que lhe permitiu fazer a curatoria de sabores servidos no bar temático do Ocre, desde o início de abril

ZAMPA GRIGIA/DIVULGAÇÃO/CP



ZAMPA GRIGIA/DIVULGAÇÃO/CP



Bruno Gedoz exibe o Selo Arte, obtido pela agroindústria familiar na Expointer de 2024; ao lado o presunto cru produzido pela marca, com a parte mais macia do pernil de suíno e com maturação e cura de 10 a 12 meses

IDENTIDADE E QUALIDADE INEGOCIÁVEIS

Bruno Gedoz e os pais, Vitor e Marinez, construíram o sucesso da Agroindústria Zampa Grigia, em Carlos Barbosa, desde 2008, quando a família decidiu retomar a criação de suínos da raça Moura na propriedade, como ficou registrado em seus antepassados. O animal, maior e com hábitos diferentes do suíno industrial, tem características ibéricas e, por isso, oferece um sabor muito próprio em produtos como salames, copa, presunto cru e outros embutidos fabricados de forma artesanal pela empresa.

A agroindústria abriu suas portas a partir de 2019, com a consolidação do rebanho suíno próprio de ciclo completo (matrizes, reprodutores, maternidade e engorda), estimado em 200 suínos. Hoje, são abatidos e processados entre 12 e 15 animais por mês o que representa entre 700 quilos a 1,2 mil quilos de produtos, entre eles o presunto cru, festejado pela chef Roberta Sudbrack como "o melhor do mundo". Os sabores foram aprimorados a partir das receitas preparadas pelos avós e bisavós de Bruno, privilegiando a qualidade e a autenticidade de tudo que sai da fábrica.

Um ano depois de iniciar oficialmente as operações, em 2020, o salame Zampa Grigia recebeu a medalha de ouro do Concurso Nacional de Charcutaria promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). Em 2023, ficou com o segundo lugar na mesma competição. "Fomos felizes, ganhamos visibilidade e estas premiações abriram as portas do mercado para os nossos produtos", relembra.

O jovem trabalha com os pais e uma prima na produção dos embutidos e carnes, sempre buscando a essência das gerações da família, de origem italiana e suíça. Gedoz ressalta o cuidado no processo de produção, para garantir a segurança de oferecer aos consumidores seus salames, copas, presunto e guanciale (um tipo de bacon feito com a papada do suíno), sem qualquer contaminação. Todo o capricho voltou a ser premiado na Expointer de 2024, quando o estabelecimento familiar conquistou o Selo Arte do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o que coloca a Zampa Grigia em posição de ampliar a produção para atingir mais mercados.

"Por enquanto, nossa distribuição é mais lenta e se restringe ao Rio Grande do Sul, mas estamos pensando em projetos de ampliação para o futuro, com aumento da nossa criação e da capacidade de processamento. Mas realmente nosso foco é a qualidade e a identidade do nosso produto e não a quantidade", deixa claro o empreendedor.

A Zampa Grigia usa em seus produtos de charcutaria, basicamente, os processos de fermentação, cura e maturação das carnes. O presunto cru, elogiado por Roberta, e que, segundo Bruno, caiu no gosto de outros chefs de cozinha e do público que o experimenta, é obra de paciência. "Nós elaboramos uma receita única, um presunto autoral, cuja maturação varia de 10 a 12 meses", explica.

O empreendedor também atribui o sucesso do produto à qualidade dos animais da raça Moura, semelhante à da raça Pata Negra, o porco preto ibérico, conhecido como Alentejano em Portugal. "São animais de mesma origem, embora agora o porco Moura exista somente aqui no Sul do Brasil. Mas a qualidade da carne se parece sim", comenta Bruno. Reprodutores da raça Moura podem pesar até 300 quilos.

Os produtos da Zampa Grigia, segundo Bruno Gedoz, podem atualmente ser encontrados no Centro Histórico de Porto Alegre, no Mercado Público.

Os processos mais utilizados na charcutaria artesanal

■ Sal – Promove um processo de osmose, salgando e liberando o excesso de água no interior da carne. Além disso, também pode ser usado para frear e regular a fermentação de alguns produtos.
■ Aromatizantes – São produtos naturais ou sintéticos que podem ampliar determinados aromas nos produtos. A fumaça em pó e a fumaça líquida são bons exemplos. Também pode ser utilizado açúcar, glicose ou mel.
■ Temperos – Ervas, pimentas e especiarias, aqui a única regra é a criatividade, o gosto e o bom senso.
■ Fermentadores – "As culturas starter" são bactérias benéficas e podem ser usadas em produtos cárneos curados como salame e copa, feitos com carne crua. A cultura starter limita o desenvolvimento da flora nativa. Além disso, têm ações múltiplas, como a produção de enzimas fundamentais na formação e estabilidade de cor do produto final.
■ Defumação – A aplicação de fumaça, tanto quente como fria, ajuda na dessecagem e na preservação da carne. É uma técnica milenar que agrega sabor, aroma e protege o produto contra contaminações.
■ Desidratação – A perda de água, ou redução de atividade aquosa(aw) pode ser realizada pela exposição direta ao sol, defumação quente, exposição à corrente de ar e salga intensa.
■ Estabilizantes – São mais recomendados em produtos cozidos como salsichas, mortadelas e linguiça.
■ Sais de cura – O nitrito tem como função principal inibir a proliferação de bactérias nocivas, como a causadora do botulismo. Também auxiliam na prevenção da oxidação lipídica (ranço), fixação da coloração avermelhada na carne e agregam um sabor específico de produtos curados.
■ Cocção – Muitos produtos são cozidos, assados ou defumados a quente. Em geral os produtos que atingem 72ºC em seu interior estão adequados para o consumo.
■ Acelerador de cura – São compostos que reagem com o nitrito para acelerar a ação deste composto na carne, fixando a cor avermelhada mais rapidamente. Podemos citar o ácido ascórbico e o eritorbato de sódio.
■ Antioxidantes – Previnem a oxidação lipídica ou ranço da gordura.
■ Marinada – Normalmente o processo de marinar envolve também a acidificação da carne. O ácido rompe as fibras da carne, amaciando e permitindo que o tempero entre para o interior do produto. Pode ser feita a imersão ou injeção da marinada na carne que descansará em refrigeração por algumas horas.
■ Salmoura – A salmoura é uma técnica mais apurada e lenta do que a marinada, mas pode trazer retornos mais satisfatórios pois não necessariamente vai acidificar o produto e trará umidade elevada.

Fonte: Chef Giordano Tarso

Produzido por CORREIO + CONTEÚDO para GREICE MARTINS

O primeiro congresso mundial da raça Braford

GREICE MARTINS

Sonhos, para se tornarem realidade, precisam de audácia, determinação e persistência.

Ao assumir a presidência da Associação de Hereford e Braford, percebi que deveria criar um diferencial para colocá-la em destaque. Era conhecida em nosso Estado, mas dispunha de poucos recursos econômicos. E a raça Braford estava dando os primeiros passos para penetrar no centro do pais.



DAVID COUGO / FOTO EVEREST/ DIVULGAÇÃO

Podíamos promover um evento de magnitude. Tínhamos a Federação Braford Mercosul se organizando, da qual naquele momento estávamos na presidência. Assim sendo, apresentamos essa ideia para nossa diretoria, que foi recebida com surpresa. Três diretores deram apoio: O Vice-Presidente Fernando Faria, Pedro Lopes e Domingos Espírito Santo.

Foi convocada a Federação Braford, composta por Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai, para expormos nossa proposição, em Itaqui, na Estância Pitanqueira. Ideia também recebida com pouco crédito. Nos deram seis meses para nos organizarmos.

A partir dai, precisávamos de pessoas capacitadas para nos ajudar. Profissionais com experiência em organizar congressos internacionais, com conhecimento técnico para escolher os temas e convidar os palestrantes de notório saber. Conseguimos o precioso apoio do Dr. René Dubois, Presidente da Sociedade Brasileira de Medicina Veterinária, e do Prof. Dr. Lobato, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Em seis meses, com o arcabouço do Congresso pronto, partimos para Montevidéu. Ali apresentamos nosso projeto para os parceiros do Mercosul, os Presidentes das Federações da Argentina, F.Paris, do Paraguai, N. Zaballa, e do Uruguai, F. Mattos. Recebemos completa adesão.

Precisávamos de recursos financeiros. Foi pedido ao Ministério da Agricultura, que tinha nosso conterrâneo e amigo Pratini de Moraes como Ministro, e ao Conselho Nacional de Pesquisas. Obtivemos alguns apoios.

O próximo passo foi convidar Austrália e Estados Unidos. Foi vital a ajuda de nosso amigo Yan Hill, da Jacarezinho. Ele nos colocou em contato com R. Fleming, da Austrália, que logo aderiu e nos encaminhou para T. Edwards, dos Estados Unidos que, inclusive, compareceu ao Congresso. O Presidente da Braford Australiana, S. Lill, esteve presente, acompanhado com uma grande comitiva.

O lançamento do Primeiro Congresso Mundial da Raça Braford foi em Paris na reunião anual da OIE. A mestre de cerimônias foi Renata Fan, Miss Brasil.

Os palestrantes vieram de vários países, Austrália, Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Estados Unidos. Foram eles: L. Haffers, P. Garcia, L. Josakian, J. Fisch, T. Olson, L. Fries, N. Broring, J. Van Der Werf, B. Kinghorn, J. Elizalde, C.Solis, C. Almeida, G. Eze. Escolhidos entre os melhores do mundo.

A organização dos tours pré e pós Congresso, todos por adesão, ficaram a cargo de minha filha Astrid Martins e de seu esposo Gustavo Stumpf. Foram visitadas várias propriedades do Rio Grande do Sul e de outros locais do Brasil. As visitas técnicas pré tour, com a participação de congressistas da Argentina, Austrália, Brasil, México, Estados Unidos, Paraguai, Uruguai foram realizadas em fazendas de Águas Claras, no Mato Grosso do Sul, e de Andradina, Valparaiso e Araçatuba, em São Paulo. No pós tour, em Bagé, Dom Pedrito e Uruguaiana, W. Poetter, da Guatambu, pagou o transporte rodoviário.

Como os recursos só chegaram durante o Congresso, a solução foi caseira: meu cartão de crédito. Muito importante: os trabalhos do Primeiro Congresso culminaram com a criação da WBC - World Braford Confederation, a Confederação Mundial Braford. Seu estatuto foi consolidado na primeira reunião técnica, em Houston, Texas, onde fui eleita sua primeira Presidente. No evento foi promovido o Intercambio de Jovens e apoiada a divulgação do segundo Congresso a realizar-se na Argentina. WBC é responsável pela organização geral dos Congressos Mundiais de Braford e pela coordenação das ações conjuntas em prol da raça. Assim foi criada a Confederação Mundial de Braford. Um sucesso internacional!

Hoje, neste Nono Congresso, quero agradecer a todos que nos ajudaram a realizar este sonho.

+ Este texto, na minha opinião, é um documento importante de como Greice Martins venceu como líder em um segmento econômico na mão dos homens desde as Capitanias Hereditárias. Seu sucesso é de todos nós, mas especialmente das mulheres emprendedoras do Brasil e do Exterior.

Alcy Cheuiche



CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

Um boi bebeu cachaça no bolicho

As lembranças, principalmente as mais antigas, são potras gavionas e gambeteiras, elas surgem assim no horizonte poeirento, como numa neblina de manhã de outono e vêm se avolumando, ficando mais nítidas. Por vezes, somem; reaparecem de novo, vívidas e mais próximas. Por fim, entram na porteira da mangueira, de cola e crina em bandeira, ladinas, espevitadas, aos relinchos e dando pinotes e saltos. E por ali ficam, essas querendonas, se retoçando, se mordendo e dando coices umas nas outras, reclamando atenção de todos. Primeiro, a gente as desconhece, se faz de salame, nem presta atenção. Com o passar dos dias elas se tornam insuportáveis e, para nos livrarmos delas, para que voltem lá de onde vieram só mesmo contando os fatos. É o que passo a fazer agora, apesar de os anos serem tantos... Mas lembro, lembro tão bem, como se fosse hoje, ou ontem.

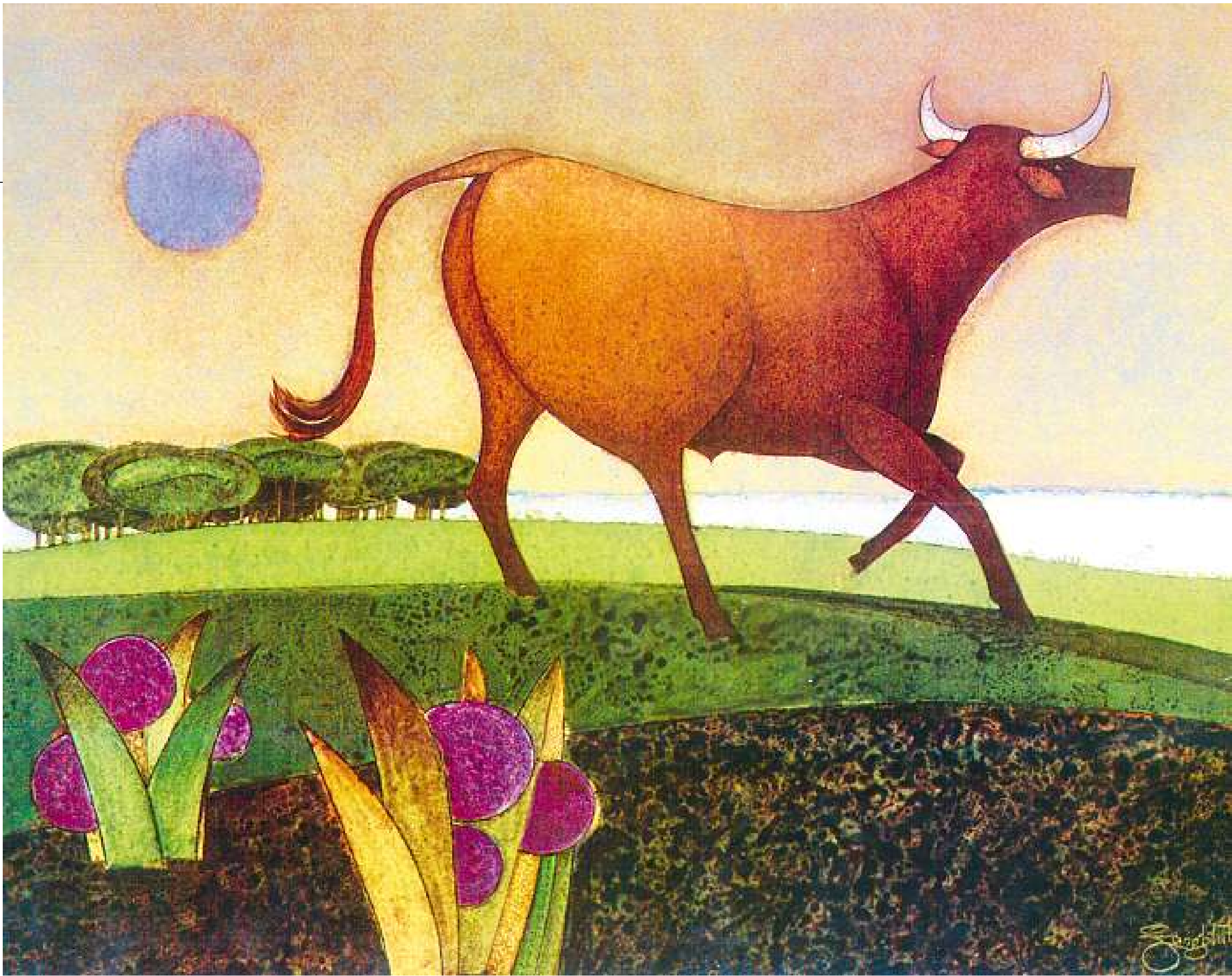
Era um início de tarde de sexta-feira, um sol de maio já se esgueirava por detrás dos cinamomos e uma meia dúzia de clientes estava no bolicho. Foi quando começamos a ouvir gritos ainda ao longe, berros, vindos da estrada do Cerrito. Um tempo depois, um tropeiro apareceu na Esquina Maboni e se postou na estrada de Tupã. Em seguida, enxergamos o ponteiro e na sequência uma tropa ligeira e arisca apareceu. Eram novilhos levianos, vinham acossados, nervosos e banhados em suor. Os tropeiros também estavam um tanto assustados, os cavalos cansados. Foi quando um boi se desgarrou e enveredou reto à porta do bolicho. Eu e meu irmão Luiz corremos para a casa de dormir, ao lado, seu Turíbio tentou espantar o boi com o pala enrolado, mas o bicho brabo se enfureceu ainda mais e entrou porta adentro. Dona Mirica, nossa mãe, a bolicheira, estava colocando garrafas de cachaça na prateleira, usando uma escada de madeira e, na iminência de o boi saltar o balcão, segurou uma garrafa cheia pela gargalo e arremessou bem na testa do barroso. A garrafa atingiu com o fundo do frasco a cabeça dura do animal e se espatifou.

Atordoado pela pancada que o acertou em cheio, o boi retrocedeu, deu duas cabeçadas nas cadeiras e bancos espalhados e, puxado pela cola pelo Mudinho e o Adão Bolachinha, saltou da porta, se lambendo e bebendo a canha que ainda escorria pela testa encharcada e pela boca. Logo, dois tropeiros acudiram, laçaram o boi fujão e borracho e, a pata de cavalo e a dente de cachorro, reconduziram o bicho para junto da tropa que, a essas alturas, já cruzava a trote a porteira do CTG. Foi uma confusão, gritos, latidos de cusco, imprecações de esconjuro, uma faina que durou apenas uns poucos segundos, mas para nós, na época, pareceu uma eternidade. Pouco a pouco a situação foi acalmando, se aquietando, e só então reparamos na falta de algumas pessoas e bichos.

O seu José Lima que morava num galpãozinho colado ao bolicho havia se mandado mato afora e só apareceu uma semana depois perguntando pelo boi. Meu tio Otacílio, que também morava conosco, e que já tinha dificuldade para caminhar, foi encontrado trepado em um pé de abacateiro e para descer de lá tivemos que usar a tal da escada na qual dona Mirica estava usando na hora que acertou o petardo alcoólico na cara do boi maligno. Gatos e cachorros da casa também levaram tamanho susto que demoraram horas para aparecer. Até uma porquinha Macau que eu criava guaxa se escondeu debaixo de uma cama na varanda.

Com o tempo, o episódio entrou para o rol de anedotário do bolicho, com cada um dando sua versão dos fatos, aumentando aqui e ali, recriando, porque a realidade é sempre uma invenção. Assim, a invasão bovina do bolicho da dona Mirica virou uma décima do Zé da Gaita, uma música bem conhecida composta pelo Beto Salles e rendeu muitos versos de improviso na boca da gauchada.

REPRODUÇÃO / OBRA DE NELSON JUNGBLUTH / CP



> Foi quando um boi se desgarrou e enveredou reto à porta do bolicho. Eu e meu irmão Luiz corremos para a casa de dormir, seu Turíbio tentou espantar o boi com o pala enrolado, mas o bicho brabo se enfureceu ainda mais e entrou porta adentro.

Notas

Fórum de Vitivinicultura da Campanha Gaúcha

■ A sustentabilidade na vitivinicultura e as oportunidades de enoturismo na Campanha Gaúcha serão alguns dos temas debatidos no 3º Fórum de Vitivinicultura da Campanha Gaúcha, marcado para os dias 21 e 22 de maio, no Campus Dom Pedrito da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). O evento pretende promover a integração de importantes agentes do setor da vitivinicultura brasileira e demonstrar o potencial enogastronômico da região. Também será tratada no encontro a demanda para a conclusão da obra do Prédio Acadêmico do Curso de Enologia da universidade." A estrutura terá uma área de 2,1 mil metros quadrados, que deverá abrigar oito laboratórios, vinícola experimental e salas de aulas. "Será um complexo único no Brasil", salienta a diretora da Unipampa Campus Dom Pedrito, Nadia dos Santos Bucco.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	71,50	76,49	80,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,72	11,50
Búfalo	kg vivo	7,00	8,84	10,80
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,19	11,00
Feijão	saco 60 kg	110,00	215,00	540,00
Milho	saco 60 kg	64,00	67,66	76,00
Soja	saco 60 kg	120,00	123,65	132,00
Suíno	kg vivo	5,75	7,59	12,00
Trigo	saco 60 kg	73,00	73,81	76,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,65	10,50

Semana de 28/4/2025 a 02/5/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,149,7
Feijão	3.249,3	3.312,7
Milho	115.722,8	124.743,4
Soja	147.382,0	167.389,8
Trigo	8.807,3	8.472,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.720,3
Feijão	2.856,3	2.861,4
Milho	21.058,5	21.313,1
Soja	46.029,8	47.515,7
Trigo	3.068,0	2.772,8

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.295,8
Feijão	71,7	76,9
Milho	4.850,3	5.515,0
Soja	19.652,0	14.608,7
Trigo	4.187,0	4.085,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	48,5
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.288,1

Dados do 7° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab